

LE MILLEFREE



caramel brûlé

149 g Sucre
50 g Glucose DE 40
198 g Crème épaisse
1,5 g Gousse de vanille
99 g Beurre
2,48 g Fleur de sel

Faire caraméliser le sucre et ajouter le glucose.
Déglacer avec la crème épaisse, la gousse de vanille, la fleur de sel et le beurre.
Faire cuire à 105° C (221° F).
Mélanger à l'aide d'un mixeur et laisser refroidir.

chantilly au caramel

133 g Sucre caramélisé
251 g Crème épaisse
3,3 g Sel de mer
22 g Masse gélatine x 6
40 g Zéphyr™ Caramel 35%
251 g Crème épaisse froide

Faire caraméliser le sucre, déglacer avec la crème épaisse et le sel de mer. Ajouter la masse gélatine. Verser sur le Zéphyr™ Caramel et mélanger à l'aide d'un mixeur. Ajouter la crème épaisse froide et mélanger à nouveau avec un mixeur. Laisser refroidir.

crème pâtissière au chocolat

23 g Fécule de maïs
25 g Sucre 1
125 g Jaunes d'oeufs
379 g Lait entier
25 g Sucre 2
124 g Chocolat noir de couverture Bio 71%

Mélanger le sucre 1 avec la fécule de maïs. Ajouter les jaunes d'oeufs et bien mélanger.
Amener à ébullition le lait avec le sucre 2. À 40° C, tempérer le mélange précédent avec un tiers du lait. Une fois le lait à ébullition, ajouter le mélange de jaunes d'oeuf dans la casserole et faire cuire la crème pâtissière jusqu'à ce qu'elle épaississe.

Puis continuer la cuisson jusqu'à ce que la fécule soit incorporée. Verser sur le chocolat.
Mélanger jusqu'à ce que la préparation soit lisse à l'aide d'un mixeur plongeant.
Laisser refroidir vite et réfrigérer.
Mélanger à la spatule jusqu'à obtention d'une préparation lisse et utiliser.

pâte feuilletée sans gluten

233 g Farine de riz complet
233 g Fécule de pomme de terre
14 g Sel de mer
4,65 g Monostéarate
12 g Sucre
11,6 g Gomme xanthane
251 g Eau
47 g Beurre de croissant 1
395 g Beurre de croissant 2

Mélanger ensemble les farines, le sel de mer et le monostéarate. Assembler le sucre et la xanthane. Ajouter l'eau et mélanger le tout à l'aide d'un mixeur jusqu'à gélification de la préparation. Ajouter au mélange de farines et au beurre 1. Mélanger à la spatule pendant 2 minutes. Laisser refroidir 30 minutes et incorporer le beurre 2. Réaliser un tourage en portefeuille. Laisser refroidir pendant 30 minutes, réaliser un autre tourage en portefeuille. Laisser refroidir pendant 30 min et réaliser un tourage simple supplémentaire. Étaler.
Faire cuire au four à 160° C (338° F) pendant 28-30 min.
Découper selon les dimensions 10 cm x 2,5 cm.

assemblage du "Millefree"

Faire cuire au four la pâte feuilletée et découper des rectangles de 10 x 2,5 cm.
À l'aide d'une poche à douille, verser de la crème pâtissière au chocolat avec un peu de caramel au milieu.
Mettre le millefeuille sur le côté et finir par verser la ganache fouettée au caramel avec une poche à douille.
Décorer avec les pépites de Zéphyr™ Caramel et ajouter quelques demi-cercles de chocolat noir de couverture Extra-Bitter Guayaquil 64%.