

Mille feuilles Vanille Fraise
et son coulis.
8 couverts



DENRÉES	UNITÉS	QUANTITÉ	DÉROULEMENT
BASE			Base : Détailler le feuilletage de forme rectangulaire ou ronde (3 abaisses par personnes).
Pâte feuilletée rectangulaire	Pce	2	
Sucre glace	Kg	0,030	Disposer sur plaques, saupoudrer de sucre glace et cuire à 180°C entre deux plaques pour éviter le développement du feuilletage . Crème diplomate: Réaliser une crème pâtissière, ajouter la gélatine ramollie et faire refroidir mais pas complètement. Monter la crème chantilly et incorporer délicatement à l'aide d'une maryse dans la crème pâtissière. Mettre en poche à douille. Coulis: Laver, couper les fraises, cuire avec le sucre, un peu d'eau et ajouter le basilic en fin de cuisson, mixer, tamiser si besoin. Montage des mille feuilles: Sur une première abaisse de feuilletage, garnir de crème avec la poche sans trop d'épaisseur, ajouter quelques fraises. Répéter l'opération une deuxième fois, finir avec une troisième abaisse Dressage et finition: Décorer les mille feuilles avec un peu de crème chantilly, des fraises, le basilic. Disposer en assiette avec un peu de coulis et finir au sucre glace.
CRÈME DIPLOMATE			
Lait	L	0,5	
Jaunes d'œufs	Pce	4	
Sucre semoule	Kg	0,100	
Maïzena	Kg	0,050	
Gousse vanille	Pce	1	
Gélatine feuilles	Pce	5	
Crème liquide	L	0,25	
Sucre glace	Kg	0,025	
GARNITURE			
Fraises	Kg	0,5	
COULIS FRUITS			
Fraises	Kg	0,25	
Sucre glace	Kg	0,020	
Basilic	Botte	0,5	
Jus de citron	Pce	0,5	
PRÉSENTATION			
Fraises	Kg	0,25	
Sucre glace	Kg	PM	
Basilic	Botte	0,5	
Pistache	Pm	Pm	
Notes personnelle :			