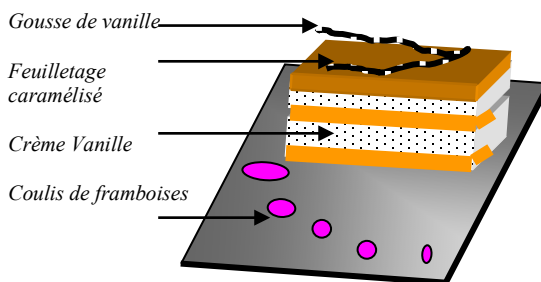


# FICHE TECHNIQUE

## «Dessert à l'assiette»

*Millefeuille caramélisé à la vanille*

8 portions

<u>DENREES</u>	<u>UNITE</u>	<u>QUANT</u>	<u>PRIX UNIT</u>	<u>TOTAL H.T.</u>	<u>TECHNIQUE DE REALISATION</u>
<b><i>Feuilletage</i></b>					<ol style="list-style-type: none"> <li>Réaliser un feuilletage à 6 tours</li> <li>Abaissier la pâte à 2 mm</li> <li>Détailler une abaisse 60 cm de long sur 40 cm de large</li> <li>Cuire à 230°C : caraméliser le feuilletage</li> <li>Après cuisson détailler le feuilletage en trois parties dans le sens de la longueur</li> <li>Etaler la crème sur la première longueur, puis recouvrir de la deuxième</li> <li>Recommencer l'opération et placer le millefeuille au froid avant de détailler</li> </ol>
Farine	g	300			
Sel	g	5			
Eau	g	150			
Beurre	g	40			
Matière grasse tourage	g	150			
Sucre cristal	g	80			
Sucre glace	g	80			
<b><i>Crème vanille</i></b>					
Crème UHT	g	500			
Gousse de vanille	U	1			
Sucre	g	125			
Jaunes	g	100			
Gélatine	g	7			
Mascarpone	g	500			
<b><i>Coulis framboise</i></b>					
Purée de framboises	g	250			
Sucre	g	80			
Citron	U	1/4			
<b><i>Décor au choix</i></b>					
Framboises fraîches	U	3			<b><i>Dressage et présentation :</i></b>  
Décor chocolat	g	QS			
Gousse de vanille candie	U	1			