

Millefeuille fleur d'oranger- framboise-agrumes

Nos produits Chef Gourmet : Purée de framboise ADAMANCE, Ref. 70355/ Elastic SOSA Ref. SO38599/ Vanille Tadoka NOROHY Ref. NO41835/ Eau de fleur d'oranger NOROHY Ref. NO41837/ Plaque de feuilletage BRIDOR Ref. 34171



Ingrédients : Gel Mandarine

- 183 g crème pâtissière gélifiée
- 68 g crème montée

Préparations

1. Fouetter la crème pâtissière pour l'assouplir et la lisser.
2. Incorporer délicatement la crème montée dans la crème pâtissière.
3. Réserver au froid.

Ingrédients : Crème pâtissière fleur d'oranger

- 130 g lait
- 31 g crème
- 0.7 g vanille Tadoka Norohy
- 43 g jaune d'oeuf
- 24 g sucre semoule
- 14 g Maizena
- 9 g eau de fleur d'oranger Norohy
- 0.1 pièces zeste de citron vert
- 9 g masse gélatine

Préparations

1. Portez à ébullition le lait, la crème et la vanille.
2. En parallèle, blanchir légèrement les jaunes d'œufs avec les poudres.
3. Verser $\frac{1}{3}$ du liquide bouillant sur le mélange précédent.
4. Mélanger aussitôt puis verser le tout dans la casserole.
5. Porter à ébullition en mélangeant au fouet sans interruption.
6. Hors du feu, incorporer la fleur d'oranger, le zeste et la masse gélatine.
7. Débarrasser et filmer au contact.
8. Refroidir rapidement et conserver au réfrigérateur.

Préparations : Gel framboise et Chantilly fleur d'oranger

Gel framboise :

1. Dans une casserole, chauffer à environ 50°C la purée.
2. Ajouter le mix sucre/pectine.
3. Porter à ébullition en mélangeant constamment au fouet.
4. Hors du feu, ajouter le jus de citron vert. Mixer et refroidir.
5. Avant emploi, mixer à nouveau pour l'assouplir.

Chantilly fleur d'oranger :

1. Porter à ébullition la crème (1), le sucre et la vanille.
2. Hors du feu, ajouter la gélatine dans la préparation vanillée.
3. Mixer le mélange mascarpone, crème(2), fleur d'oranger et le zeste.
4. Continuer de mixer tout en ajoutant le mélange vanillé. Réserver au froid 6 h minimum.
5. Monter comme une chantilly

Ingrédients

Gel framboise :

- 132 g purée de framboise Adamance
- 17 g sucre semoule
- 2 g pectine NH
- 1.5 g jus de citron vert

Chantilly fleur d'oranger :

- 15 g crème 35% (1)
- 12 g sucre semoule
- 1 g vanille Tadoka Norohy
- 5 g masse gélatine
- 88 g crème 35% (2)
- 29 g Mascarpone
- 0.1 pièces zestes citron vert
- 7 g eau de fleur orange Norohy



Ingrédients

Voile framboise :

- 56 g purée de framboise Adamance
- 75 g eau
- 19 g sucre semoule
- 18 g sirop de glucose Louis François
- 6 g Elastic Sosa

Masse gélatine :

- 3 g gélatine de poisson Louis François
- 13 g eau froide

Préparations : Voile framboise et Masse gélatine

Voile framboise :

1. Réunir tous les ingrédients dans une casserole et porter à ébullition.
2. Verser 150g sur une plaque plate inox de 30cm*20cm.
3. Laisser gélifier à température ambiante.
4. Tailler des demi-cœur plus petits que le feuilletage.

Masse gélatine :

1. Verser la poudre dans l'eau froide en fouettant.
2. Laisser gonfler environ 20 min.

Montage et finition

1 Plaque de feuilletage Bridor, QS sucre vanillé, QS segments d'orange, QS sucre neige.

1. Sur une planche froide, tailler des cœurs de feuilletage d'environ 10cm.
2. Tailler chaque cœur en deux. (compter 2 cœurs complets / dessert)
3. Humidifier légèrement et recouvrir chaque demi-cœur de sucre vanillé.
4. Poser sur plaque et recouvrir d'une autre plaque.
5. Cuire à 165°C pendant environ 15 minutes.
6. Réserver.
7. Avec une douille lisse de 10, pocher la crème diplomate sur les 2 demi-cœurs de base.
8. Garnir le milieu avec le gel framboise et quelques segments d'orange.
9. Recouvrir de la 2ème couche de feuilletage.
10. Pocher la chantilly sur le feuilletage à l'aide d'une poche coupée en biais.
11. Saupoudrer de sucre neige.
12. Recouvrir avec les voiles framboise.

