FICHE N°	MILLE FEUILLE DE FRUITS ROUGES CRÈME LÉGÈRE À LA PISTACHE POMMES FLAMBÉES	COUVERTS	20

DESCRIPTION DU PRODUIT FINI:

millefeuille caramélisé aux fruits rouge et à la crème pâtissière allégée à la crème fouettée et parfumée à la pistache.
l'assiette est décorée avec des pommes flambées en salle et éventuellement complétée d'un quenelle de sorbet et d'un coulis.

PRÉSENTATION:

progression

pâte feuilleté

1) réaliser la détrempe : sabler au cutter la farine et 250gr de beurre. ajouter le sel dilué dans 450gr d'eau. laisser reposer 15/20'.
2) beurrer le feuilletage et tourrer 6 fois laisser reposer entre chaque tour (cf tet)
3) étaller la pâte à 2/3mm d'épaisseur, piquer et disposer sur plaque. cuire à 180-200°C entre 2 plaques. à la sortie du four saupoudrer aussitôt de sucre glace et caraméliser sous la salamandre.

crème légère à la pistache

1) bouillir le lait et la pistache.
2) blanchir les jaunes avec le sucre, ajouter la poudre à crème.
3) détendre l'appareil avec 1/2 du lait bouillant, cuire 3' à l'ébullition en remuant constamment ajouter la gélatine ramollie. débarrasser sur plaque tamponner de beurre et refroidir en cellule.
4) lisser et éventuellement passer au tamis la crème à la pistache ajouter la crème liquide montée en incorporant délicatement.

montage de l'entremet

1) détailler le feuilletage avec un emporte pièce rectangulaire, il faut compter 3 abaisses par convive.
2) trier, laver les fruits rouges.
3) dans l'emporte pièce disposer une abaisse de feuilletage, une couche de fruits rouge, de la crème, reproduire l'opération.
4) terminer par une abaisse caramélisée, décorer avec sucre glace, démouler.
5) dresser sur assiette avec pomme flambée en salle, trait de coulis, feuille de menthe

nature	unité	Phases essentielles: pâte feuilletée	crème à la pistache	montage			Valeur: total	puht	ptht
poissons							-		-
							-		-
							-		-
							-		-
							-		-
							-		-
							-		-
							-		-
viandes							-		-
							-		-
							-		-
							-		-
							-		-
B.O.F.							-		-
beurre	kg	0,75					0,75		-
lait	L		1				1,00		-
œufs	P	1	8				9,00		-
crème fleurette	L		0,5				0,50		-
							-		-
							-		-
							-		-
							-		-
fruits & légumes							-		-
gariguette	kg			0,75			0,75		-
framboises	kg			0,5			0,50		-
menthe	bte			1			1,00		-
pomme gala	kg			1,5			1,50		-
							-		-
							-		-
							-		-
							-		-
							-		-
							-		-
							-		-
							-		-
							-		-
							-		-
Économat							-		-
farine	kg	1					1,00		-
poudre à crème	kg		0,1				0,10		-
gélatine	gr		4				4,00		-
sucre semoule	kg		0,2				0,20		-
sucre glace	kg	0,2					0,20		-
sel	kg	0,015					0,02		-
pâte de pistache	kg		0,05				0,05		-
							-		-
							-		-
							-		-
Cave							-		-
							-		-
							-		-
							-		-
							-		-

Total denrées

Assaisonnement 2%

Cout portion