

Jean
Ducourtieux
depuis 1955

Bûche Millefeuille façon Saint Honoré



Réalisé avec :

Feuilles de génoise nature 8mm ref: 049281

Feuille de génoise cacao 8mm réf: 799820

Choux St Honoré pur beurre ref: 519031

Egalement réalisable avec :

Feuille de génoise nature 2x3 feuilles réf: 799728

Feuille de génoise cacao 2x3 feuilles réf: 041141

Feuille de génoise rose 2x3 feuilles réf: 040866



La crème pâtissière praliné :

Chauffer le lait
Mélanger le sucre, la farine avec les jaunes d'œufs et blanchir l'ensemble.
Verser et cuire la crème. En fin de cuisson, ajouter le praliné.
Réserver au réfrigérateur

Utiliser ce même procédé pour réaliser la crème pâtissière chocolat lait et garnir les choux

La crème blanche au Mascarpone :

Monter la crème au batteur et ajouter la mascarpone

La gelée de clémentine :

Chauffer à 60°C la purée de clémentine avec le sucre
Ramollir la gélatine dans l'eau froide puis incorporer l'ensemble
Couler dans un cadre et laisser refroidir au congélateur

Le glaçage rouge :

Mélanger le colorant rouge avec le nappage neutre à froid
Glacer les choux dans le colorant

Montage :

Déposer au fond du cadre la feuille de génoise nature
Etaler la crème pâtissière praliné
Déposer une feuille de génoise cacao
Recouvrir avec la gelée de clémentine
Déposer la 2nde feuille de génoise nature
Etaler la crème blanche au mascarpone
Terminer avec la feuille de génoise cacao
Couper les bandes
Déposer les choux St Honoré glacés et décorer de sujets de Noël

Pour un cadre 60x40cm
49 parts de 80g -(5x8cm)
Préparation: 20 mn
Difficulté : facile

Ingrédients

2 feuilles de génoise nature
2 feuilles de génoise cacao
Choux St Honoré pur beurre
800g de crème blanche mascarpone

Crème pâtissière praliné

- 1l de lait
- 100g de sucre
- 100g de farine
- 160g de jaunes d'œufs
- 150g de praliné

Gelée de clémentine

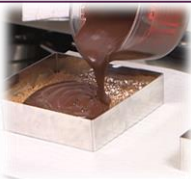
- 800g de purée de clémentine
- 30g de gélatine
- 100g de sucre

Crème pâtissière chocolat lait (pour garnir les choux)

- 500g de lait
- 50g de sucre
- 50g de farine
- 80g de jaunes d'œufs
- 100g chocolat lait

Glaçage rouge

- 200g de nappage neutre à froid
- QS de colorant rouge



Astuce

- Utiliser la règle pâtissière Jean Ducourtieux pour découper les bandes et les disposer façon Millefeuille.