

1 mille feuilles pour 8 couverts & 8 individuels

Mille feuilles

	U	Quantité	Progression	
Pâte feuilletée :			Pâte feuilletée :	
Pâte feuilletée surgelée	1	Plaque	Cuire la pâte feuilletée	
Sucre glace	100	g		
Diplomate :			Diplomate :	
Lait	1	Litre	Réaliser une pâtisserie vanille	
Jaune	160	g	Coller à la gélatine	
Sucre	160	g	La séparer en 2	
Maïzena	90	G	Réaliser une diplomate vanille	
Gélatine	4	Feuilles	Réaliser une diplomate pralin	
Vanille	2	Gousses		
Pralin	120	g		
Crème	500	g		
Finition :			Finition :	
Nappage abricot	200	g	Abricoter le feuilletage	Saupoudrer de sucre et glacer
Fondant	200	g	Verser le fondant	
Sirop à 30°B	Pm	g	Marbrer	
Chocolat Noir	50	g		

