

# 1 mille feuilles pour 8 couverts & 8 individuels

## Mille feuilles

	U	Quantité	Progression	
<b>Pâte feuilletée :</b>			<b>Pâte feuilletée :</b>	
Pâte feuilletée surgelée	1	Plaque	Cuire la pâte feuilletée	
Sucre glace	100	g		
<b>Diplomate :</b>			<b>Diplomate :</b>	
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		
<b>Finition :</b>			<b>Finition :</b>	
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		

