

# FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

- entrée froide  
 entrée chaude  
 plat  
 dessert  
 pâtisserie  
 snacking  
 collation

## MILLEFEUILLE

### Techniques mises en œuvre :

- Utilisation d'une pâte feuilletée prête à l'emploi
- Utilisation d'une préparation déshydratée pour crème pâtissière

Denrées	Unités S.I	Quantités pour 8 p.	Quantités pour .....p.	Équivalences
Pâte feuilletée en bloc	kg	1		
Préparation pour crème pâtissière à chaud Ancel®	kg	0,080		
Sucre	kg	0,200		
Lait	L	1		
Beurre	kg	0,100		
Sucre glace	kg	0,100		

	ETAPES DE FABRICATION	Matériel
1	Préchauffer le four à 200°C.	
2	Abaisser la pâte à 3mm d'épaisseur. Diviser en 3 carrés égaux (env. 20 cm de côté). Piquer la pâte.	Rouleau à pâtisserie Pique-pâte
3	Cuire chaque carré de pâte entre 2 plaques protégées par du papier cuisson environ 12 min. Refroidir sur grille.	Plaques de cuisson Papier cuisson Grille
4	Réaliser la crème pâtissière à chaud. Incorporer le beurre dans la crème un peu refroidie. Fouetter. Réserver au frais.	Calotte Fouet Casserole
5	Étaler la moitié de la crème sur un carré de pâte. Recouvrir d'un second carré de pâte ; étaler le reste de crème. Poser dessus le dernier carré de pâte.	Spatule métallique
6	Égaliser les bords au couteau-scie sans écraser le montage. Tamiser du sucre glace sur le dessus.	Couteau-scie Tamis
7	Réserver au frais au minimum 1 heure avant de découper en 8 parts : couper en 2 bandes égales puis chaque bande en 4 parts égales	Couteau-scie

### Vocabulaire technique

Abaisser : .....