

Mille-feuille

Famille Recettes patisserie

16/10/2026

Sous famille Dessert a base de pate feuilletée

Catégorie Dessert

Poste Prod.

Niveau(x) Niveau 3

	Ingrédients	Matériel	Personnel	Total
Cout Matière HT Total Pour "X" unité FT	8,20 €	0,00 €	0,00 €	8,20 €
Cout Matière HT par unité FT	1,37 €	0,00 €	0,00 €	1,37 €
Coefficient	0,000	0,000	0,000	0,000
Cout Matière HT par unité FT x Coefficient	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €

Frais fixe HT : 0€

Prix de vente HT : 0€

Marge brute HT : -1.37€

Prix de vente TTC : 0€

Coef. global TTC : 0

Ratio : 0

Poids Total : 0

Note

Fiche de stock rattaché

Progression

1. Mise en place du poste de travail

2. Confectionner une pâte feuilletée

- confectionner une détrempe (eau + sel + farine + cacao)
- envelopper le beurre dans la détrempe
- puis donner 2 tours au feuilletage (abaisser la pâte 3 fois plus long que large)
- laisser reposer 20 min au réfrigérateur
- puis réitérer l'opération 2 fois jusqu'à 6 tours

3. Confectionner la crème pâtissière 15 min

- mettre le lait à bouillir avec un peu de sucre
- blanchir les jaunes les oeufs avec le sucre
- ajouter la poudre à crème
- verser le lait et cuire la crème pâtissière
- débarrasser sur plaque et filmer à contact en cellule de refroidissement

4. Abaisser le feuilletage 10 min

- abaisser le pâton de la grandeur d'une tôle à pâtisserie gastro +2 cm de chaque coté
- piquer et déposer sur une feuille de papier sulfurisé humide

5. Marquer en cuisson 10 min

- préchauffer le four à 170°
- mettre en cuisson sur une tôle à pâtisserie
- aplatir le feuilletage en cour de cuisson
- dès une couleur bien blonde saupoudrer de sucre et retourner
- laisser cuire de nouveau
- saupoudrer de nouveau de sucre et laisser caraméliser
- le feuilletage est cuit dès qu'il a une couleur bien blonde sur toute sa surface
- débarrasser sur une grille

6. Monter le mille feuille 15 min

- lisser la crème pâtissière, débarrasser dans une poche à douille

- découper le feuilletage en 3, côté le plus long
- prendre la première bande et coucher une moitié de la crème pâtissière
- recouvrir en quinconce avec la troisième bande et coucher le reste de la crème pâtissière
- recouvrir avec la dernière bande de feuilletage

7. Marbrer le mille feuille 10 min

- mettre à fond le chocolat au bain marie, réserver dans un cornet
- mettre au point le fondant (au bain-marie 35°)
- masquer soigneusement le dessus du mille feuille avec le fondant à 35°
- rayer de 5 à 7 liserés parallèle dans la longueur de chocolat fondu à l'aide du cornet
- marbrer le mille feuille en tirant transversalement le fondant à l'aide de pointe d'un couteau d'office humide

8. Dresser le mille feuille 10 min

- parer délicatement chaque côté du mille feuille à l'aide d'un couteau scie propre
- le déposer sur un plat long munie d'une dentelle

Temps (HH:MM)

Préparation : Aucune

Cuisson : Aucune

Repos : Aucun

Montage : Aucun

Allergènes

Ingrédients					
Désignation	Unité	Qté (Brut)	Qté (Net)	Prix	Qté x
Mille-feuille	Personne(s)	6,000	6,000	0,000	0,000
Fondant blanc	Kilogramme	0,300	0,300	6,160	1,848
Couverture noir guanaja 70%	Kilogramme	0,040	0,040	30,260	1,210
Sucre glace	Kilogramme	0,050	0,050	2,750	0,138
Crème Pâtissière	Personne(s)	9,000	9,000	0,000	0,000
Lait entier	Litre	0,750	0,750	1,332	0,999
Oeuf	Pièce	3,000	3,000	0,235	0,706
Sucre semoule	Kilogramme	0,150	0,150	1,150	0,173
Poudre a crème patissiere	Kilogramme	0,075	0,075	7,504	0,563
Pate feuilletée	Personne(s)	6,000	6,000	0,000	0,000
Sel fin	Kilogramme	0,005	0,005	0,780	0,004
Farine pour abaisser	P.M.	1,000	1,000	0,030	0,030
Farine Gruau rouge	Kilogramme	0,250	0,250	2,200	0,550
Eau	Litre	0,125	0,125	0,100	0,013
Beurre de tourage	Kilogramme	0,180	0,180	10,910	1,964