



FEUILLETÉ À LA MOUSSE DE VANILLE



QimiQ AVANTAGES

- Un produit à la crème garantissant 100 % de réussite, il n'est pas possible de trop le battre
- Tous les ingrédients peuvent être battus en même temps
- Préparation simple et rapide



15



INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

POUR LE FEUILLETÉ

| | |
|-------------|----------------|
| 3 | Jaune(s) d'œuf |
| 15 g | Sucre glace |
| 3 | Blanc(s) d'œuf |
| 40 g | Sucre |
| 15 g | Beurre, |
| 40 g | Farine |
| 20 g | Fécule de maïs |

POUR LA CRÈME DE VANILLE

250 g , réfrigéré

PRÉPARATION

1. Pour le feuilleté: mélanger le jaune d'œuf avec le sucre glace jusqu'à obtenir une consistance mousseuse.
2. Battre les blancs en neige avec le sucre jusqu'à obtenir une consistance ferme.
3. Battre les blancs en neige avec le sucre jusqu'à obtenir une consistance ferme.
4. Ajouter le beurre fondu au mélange de jaune d'œuf et bien mélanger au fouet. Mélanger la farine et la levure puis incorporer au mélange de jaune d'œuf. Incorporer délicatement les blancs en neige.
5. Dérouler la pâte sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé et cuire au four à 180 ° C pendant environ. 10 minutes.
6. Pour la crème de vanille: fouetter à froid QimiQ whip vanille jusqu'à ce que le volume requis ait été atteint.
7. Faire des cercles avec le feuilleté. Mettre la crème de vanille dans une poche à douille et mettre sur les cercles de feuilleté. Plier et servir