



FEUILLETÉ À LA CRÈME DE MOUSSE DE VANILLE



QimiQ AVANTAGES

- Préparation simple et rapide
- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses
- Pas besoin de gélatine supplémentaire



15



INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

POUR LE FEUILLETÉ

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

POUR LA LA CRÈME DE MOUSSE DE VANILLE

500 g	QimiQ Base crème, non réfrigéré
160 g	Sucre
48 g	Sucre vanillé
10 g	Rhum
500	Crème fouettée 36 % graisse

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. 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.
4. Dérouler la pâte sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé et cuire au four à 180 ° C pendant environ. 8 minutes.
5. Pour la la crème de mousse de vanille : fouetter le QimiQ Classic à température ambiante. Ajouter le sucre, le sucre vanillé, le Rhum et bien mélanger. Incorporer à la chantilly.
6. Faire des cercles avec le feuilleté. Mettre la crème de mousse de vanille dans une poche à douille et mettre sur les cercles de feuilleté.
7. Plier et laisser refroidir entre 2 et 4 heures avant de servir.