

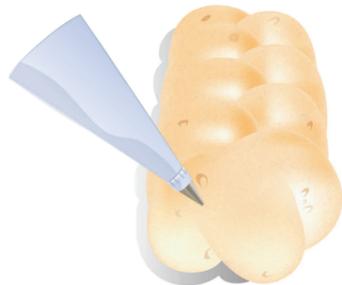
■ MERINGUE INDIVIDUELLE



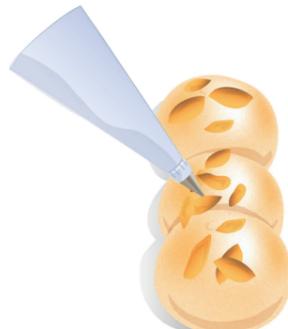
1. Prendre une feuille de papier cuisson, et tracer 3 bandes de 12 cm de large.



2. Dresser en meringue (page 368) des torsades blanches, roses, vertes... (douille cannelée E8).



3. Dresser des tortillons (douille unie de 15 ou cannelée E8).



4. Dresser 3 boules parsemées d'amandes effilées (douille unie 15).



5. Dresser 3 boules parsemées de noix de coco râpée (douille unie 15).



6. Dresser des salambôs saupoudrés de sucre glace (douille unie 15).



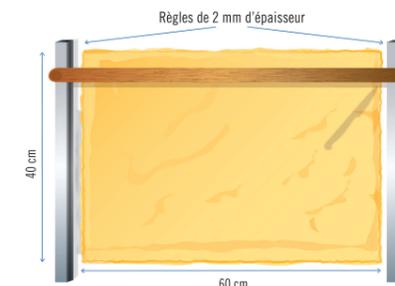
7. Dresser des rochers (avec un cinquième d'amandes effilées, de pralines concassées, ou de noisettes concassées dans la meringue) saupoudrés de sucre glace (avec 2 cornes).



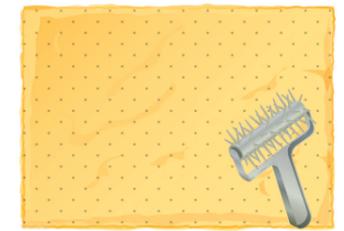
■ 12 MILLE-FEUILLES INDIVIDUELS



1. Prendre environ 900 g de feuilletage (pages 22 et 338).



2. L'abaisser d'environ 40 x 60 cm (épaisseur 2 mm) (page 473).



3. Bien piquer la pâte au pique-vite.



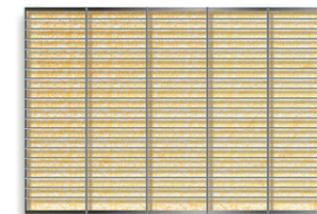
4. Humidifier une plaque noire au spray.



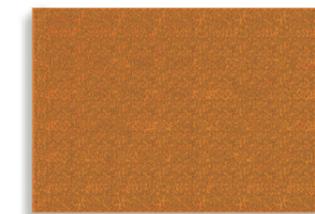
5. Poser la pâte sur la plaque noire et découper les excédents au rouleau.



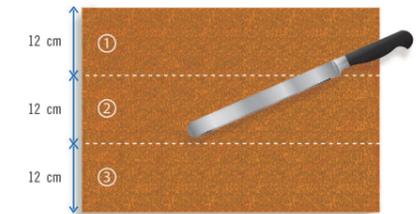
6. Sucrez toute la surface (avec du sucre semoule).



7. Poser une grille à mi-cuisson pour la régulariser en hauteur.



8. Laisser refroidir.



9. Couper 3 bandes de 12 cm de large.



10. Poser la partie 1 sur une plaque inox retournée.



11. Prendre 1 kg de lait en crème pâtissière rhum (page 360) puis garnir la moitié de crème pâtissière rhum (douille 10 unie).

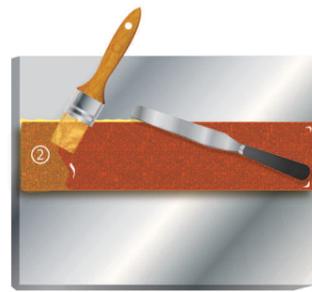


12. Poser la partie 3 sur la crème.

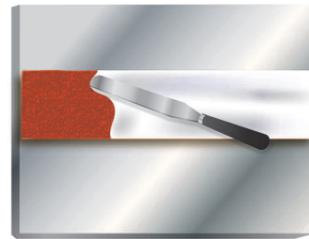
■ OPÉRA



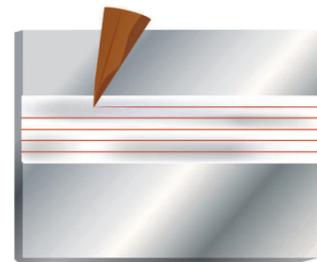
13. Garnir du reste de crème pâtissière rhum (douille 10 unie).



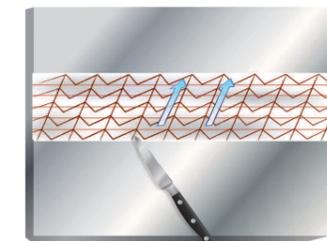
14. Retourner et poser la partie 2 sur la crème, masquer les côtés de crème à la palette puis napper le dessus.



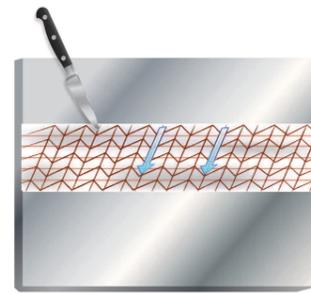
15. Glacer de fondant blanc (page 58) (à la palette).



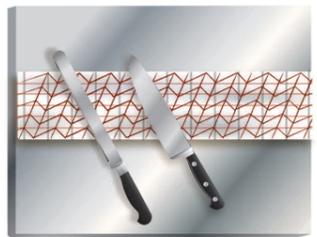
16. Tirer rapidement en longueur des traits (au cornet) avec du fondant chocolat ou de la pâte à glacer brune.



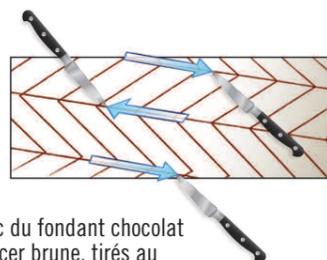
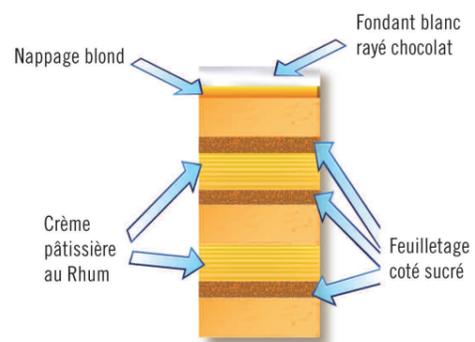
17. Tirer rapidement en largeur et en biais des traits (au couteau d'office) environ tous les 4 cm.



18. Retirer rapidement en largeur et en biais des traits (au couteau d'office) dans l'autre sens et au milieu des traits précédents.



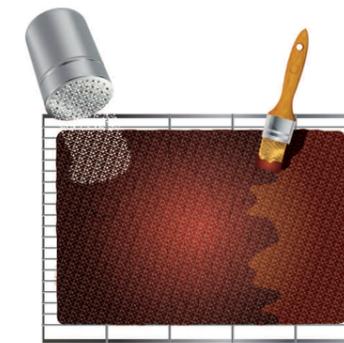
19. Couper le premier étage au couteau-scie puis le reste au couteau de tour en 12 parts de 4,5 x 12 cm (en prenant bien soin d'essuyer le couteau entre chaque part).



Traits (au cornet) avec du fondant chocolat ou de la pâte à glacer brune, tirés au couteau un dans un sens et au milieu dans l'autre sens.



1. Prendre 3 feuilles de biscuit Joconde (page 374).



2. Sur une des feuilles, chablonner au pinceau le dessus de couverture noire à 45 °C (puis saupoudrer de sucre glace qui ne fond pas).



3. Une fois le chocolat repris, retourner la feuille dans un cadre de 60 x 40 cm (posé sur une plaque en inox avec une feuille de cuisson).



4. Enlever la feuille de papier du biscuit Joconde.



5. Imbiber la feuille avec 600 g de sirop 1.26D (page 421), 30 g de rhum, 15 g d'extrait de café.



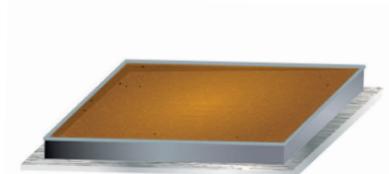
6. Étaler à la palette coudée 600 g de crème au beurre café (pages 348 à 351).



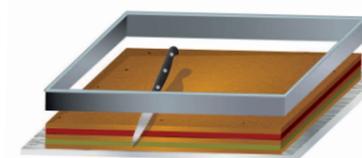
7. Retourner une autre feuille de Joconde, retirer la feuille de papier et l'imbiber comme l'autre.



8. Étaler à la palette coudée 600 g de ganache (page 364).



9. Retourner une autre feuille de Joconde retirer la feuille de papier et l'imbiber comme l'autre.



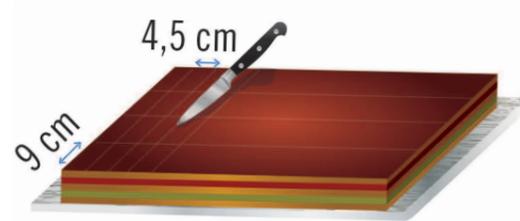
10. Retirer le cadre en passant un petit couteau autour du cadre.



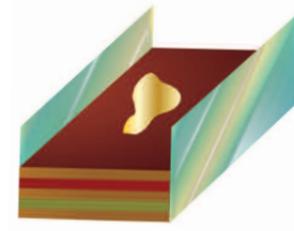
11. Étaler à la palette coudée 100 g de crème au beurre café pour rendre le dessus bien lisse.



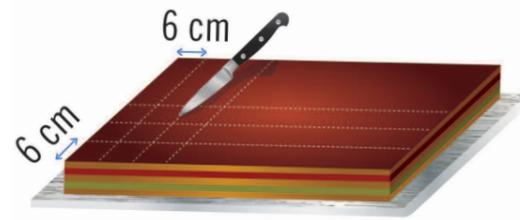
12. Glacer le dessus avec 450 g de nappage neutre à froid en glaçage chocolat noir (page 365).



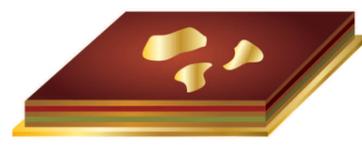
13. Couper des individuels (9 x 4,5 cm).



14. Poser dans une feuille plastique.



15. Couper des entremets (6 x 6 cm par personne).



16. Poser sur un carton or découpé un demi-centimètre plus grand.



450 g de nappage en glaçage chocolat noir

100 g Crème au beurre café

600 g de Ganache

600 g Crème au beurre café

Dessous en carton ou plastique

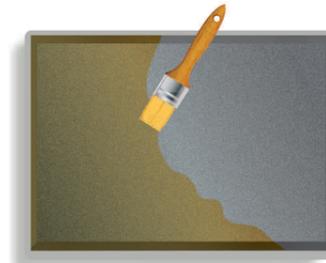
Biscuit Joconde imbibé par feuille avec 600 g de sirop 1.26D + 30 g de rhum + 15 g d'extrait de café

Couverture noire à 45°C + sucre glace qui ne fond pas



• Pour les décors, mettre un peu de feuille d'or.

5 PALMIERS (PIÈCES)



1. Beurrer une plaque avec un pinceau.



2. Prendre environ 300 g de feuilletage à 4 tours (page 221 et 338).

Premier allongement dans le sucre (pages 60 et 61).

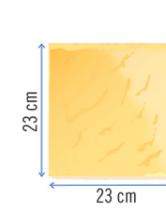


Premier tour simple donné

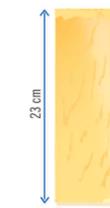


3. Donner un tour simple, en ajoutant suffisamment dessus et dessous du sucre semoule ou glace (en faisant très attention à ce que le pâton de feuilletage ne colle pas au marbre).

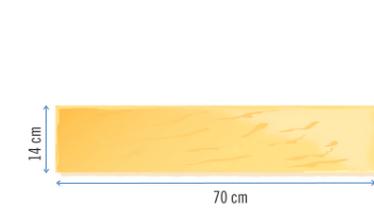
Deuxième allongement dans le sucre



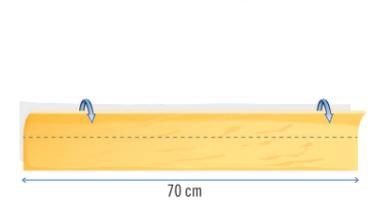
Deuxième tour simple donné



Troisième allongement dans le sucre



Premier pliage

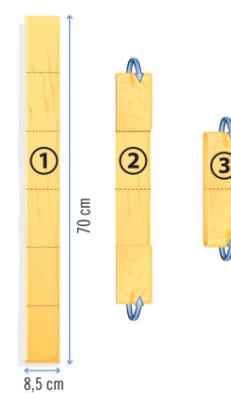


4. Donner un deuxième tour simple, en ajoutant suffisamment dessus et dessous du sucre semoule ou glace (en faisant très attention à ce que le pâton de feuilletage ne colle pas au marbre).

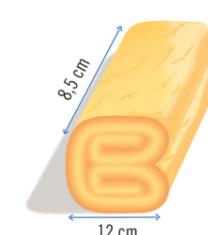
5. Allonger le pâton, en ajoutant suffisamment dessus et dessous du sucre semoule ou glace (en faisant très attention à ce que le pâton de feuilletage ne colle pas au marbre).

6. Plier la pâte en 2 dans le sens de la largeur, puis donner un léger coup de rouleau pour obtenir 8,5 cm de large.

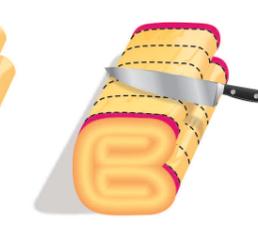
Deuxième pliage



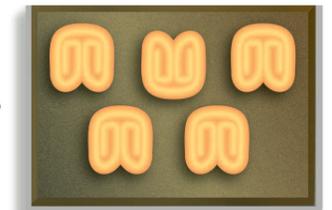
7. Plier en 2 sur 3 dans le sens de la longueur.



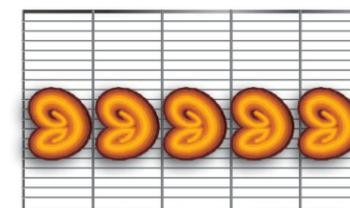
8. Le pâton doit faire environ 8,5 cm de long sur 12 cm de large.



9. Marquer ce pâton pour obtenir 5 palmiers et 1 chute de chaque côté puis les couper au couteau de tour.



10. Les cuire sur plaque beurrée (les retourner au triangle à mi-cuisson).



11. Les débarrasser sur grille aussitôt après la sortie du four (en faisant bien attention à ce qu'ils ne se touchent pas sinon ils colleraient les uns aux autres).

