

MILLEFEUILLE CHOCOLAT ET THÉ VERT MATCHA

Chocolate Millefeuille and Green Tea Matcha

Recette élaborée par Ludovic Chesnay, Conseiller culinaire pour Elle & Vire
Recipe from Ludovic Chesnay, Culinary adviser for Elle & Vire



Banqueting / Casual dining



Sweet Exotic Collection

Millefeuille chocolat et thé vert matcha

Portion: 20

Pâte feuilletée chocolat

500 g de Beurre Extra Sec Elle & Vire
 25 g de cacao en poudre
 500 g de farine T45
 10 g de sel
 150 g d'eau

Ganache chocolat parfumée à l'amande

20 g de Beurre Extra Sec Elle & Vire
 100 g de Crème Excellence Elle & Vire
 100 g d'amandes entières
 1 g d'extrait d'amande amère
 200 g de chocolat noir 50%
 500 g de Dessert Base Crème Brûlée Chocolat Elle & Vire

Crème brûlée matcha

500 g de Dessert Base Crème Brûlée Vanille Elle & Vire
 15 g de thé vert matcha

Pâte feuilletée chocolat

Tourage : Mélanger ensemble les 400g de beurre tourage tempéré à 14°C avec 150g farine et le cacao en poudre afin d'obtenir une pâte compacte. Poser cette préparation au chocolat sur un papier sulfurisé puis l'étaler en lui donnant une forme rectangulaire. Filmer puis réserver à 4°C pendant 1h. Faire une détrempe. Beurrage : Abaisser le pâton de beurre au chocolat au laminoin à 6mm en conservant sa forme rectangulaire. Réserver. Abaisser le pâton de détrempe au laminoin à 6 mm en gardant sa forme rectangulaire puis le déposer sur l'abaisse de beurre au chocolat. Donner 5 tours simples avec 1 h de repos entre chaque tour. Cuire à 160°C pendant 25 min environ.

Ganache chocolat parfumée à l'amande

Chauffer la crème. Concasser les amandes et laisser concoker 30 mn dans la crème avec l'extrait d'amande amère. Chinoiser. Faire chauffer à nouveau la crème et ajouter la Crème Brûlée Chocolat puis verser sur le chocolat afin d'obtenir une ganache. Redescendre en température à 40°C, incorporer le beurre pommade. Couler dans des cercles (ou cadres). Refroidir.

Crème brûlée matcha

Faire bouillir la Dessert Base, ajouter le thé matcha. Mixer. Couler sur la ganache chocolat la même épaisseur de crème brûlée matcha. Refroidir.

Finition

Couper 3 abaisses de feuilletage. Monter successivement les couches de la manière suivante : feuilletage, crème brûlée chocolat, crème brûlée matcha en terminant par une couche de feuilletage. Peut être servi accompagné d'un coulis de goyave au thé vert.

Chocolate Millefeuille and Green Tea Matcha

Portion: 20

Chocolate puff pastry

500 g Elle & Vire Extra Dry Butter
 25 g cocoa powder
 500 g T45 flour
 10 g salt
 150 g water

Almond-flavoured chocolate ganache

20 g Elle & Vire Extra Dry Butter
 100 g Elle & Vire Excellence Whipping Cream
 100 g whole almonds
 1 g bitter almond extract
 200 g dark chocolate (50% cocoa)
 500 g Elle & Vire Chocolate Crème Brûlée Dessert Base

Matcha crème brûlée

500 g Elle & Vire Vanilla Crème Brûlée Dessert Base
 15 g matcha green tea

Chocolate puff pastry

Rolling out the dough: Mix the butter sheet, which should be at a temperature of 14°C/57°F, with 150g of flour and cocoa powder until a compact pastry is obtained. Place on a sheet of baking paper and roll out into a rectangle. Cover in plastic wrap and refrigerate at 4°C/39°F for 1 hr. Making the pastry. Incorporating the butter: Roll out the chocolate butter pastry in the rolling machine to 6 mm while maintaining its rectangular form, set aside. Roll out the pastry dough in the rolling machine to 6 mm while maintaining its rectangular form, then place on top of the rolled out chocolate butter pastry. Roll out dough 5 times using simple folds, with 1 hr of rest between each fold. Bake at 160°C/320°F for 25-30 mins.

Almond-flavoured chocolate ganache

Heat the cream. Crush the almonds and leave to concook for 30 min in the cream with the bitter almond extract. Strain. Heat the cream again and add the Chocolate Crème Brûlée, then pour into the chocolate to obtain a ganache. Lower temperature to 40°C/ 104°F, incorporate the creamed butter mixture. Pour into round tins. Refrigerate.

Matcha crème brûlée

Bring the Dessert Base to a boil, then add the matcha green tea. Blend. Pour over the chocolate ganache the same thickness of the matcha crème brûlée. Refrigerate.

Finition

Cut 3 pieces of the rolled pastry. Stack the layers in the following manner: puff pastry, chocolate crème brûlée, matcha crème brûlée, finishing with a layer of puff pastry. Can be served with a green tea guava coulis.



PROFESSIONAL
 Site web : www.thechefsweb.com

E-mail : contactthechefs@elvir.fr

