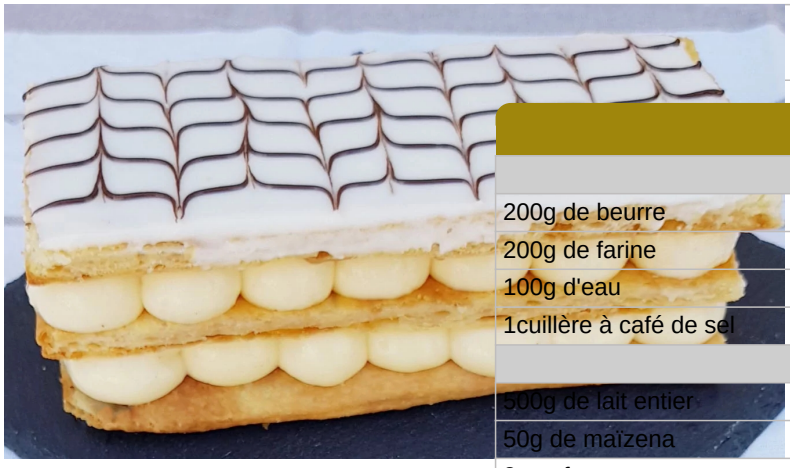

Ingredients
Pâte feuilletée
200g de beurre
200g de farine
100g d'eau
1cuillère à café de sel
Crème pâtissière
500g de lait entier
50g de maïzena
2 oeufs
2 jaunes d'oeuf
1cuillère à café d'arôme vanille
60g de sucre
1.5 de gélatine
Fondant
500g de sucre
150g d'eau
50g de glucose
ou glaçage royal
40g de sucre glace
2cuillère à café de crème liquide entière

Pâte feuilletée

Utiliser du beurre congelé et de l'eau froide

Mettre tous les ingrédients dans le bol 12s/vitesse 6

Former un long boudin que l'on enroule sur lui-même tel un escargot et placer au frais 1h

Préchauffer le four à 190°C

Positionner la pâte debout sur l'arête, étaler au rouleau et tailler 3 rectangle de 27x14cm

Enfourner environ 20 min et laisser refroidir

Crème pâtissière

Mettre à tremper la gélatine

Mettre tous les ingrédients dans le bol et cuire 7min/90°C/vitesse 4 Ajouter la gélatine essorée puis 8s/vitesse 7

Laisser un peu refroidir et mettre en poche

Fondant

Faire chauffer l'eau et le sucre jusqu'à ce que le sucre soit dissout.

Ajouter le glucose et chauffer jusqu'à 114°C

Verser la préparation dans un récipient et fouetter jusqu'à ce que cela devienne un fondant (épais et blanc)

Pour utiliser le fondant le faire réchauffer au bain marie sans dépasser 40°C

Pour les dessins : faire fondre 30g de chocolat noir au micro onde ou au bain marie, le mettre dans un cornet ou une poche

Glaçage royal

- Pour les moins téméraires vous pouvez faire le glaçage royal à la place du fondant ;) -

Mélanger bien ensemble le sucre glace et la crème pour obtenir une texture bien lisse.

Montage

Pocher de la crème pâtissière sur un rectangle de pâte feuilletée, recouvrir d'un second rectangle sur lequel on poche une autre couche de crème pâtissière

Etaler le fondant sur le dernier rectangle de pâte feuilletée, faire les dessins au chocolat et le positionner en dernier sur le montage précédent