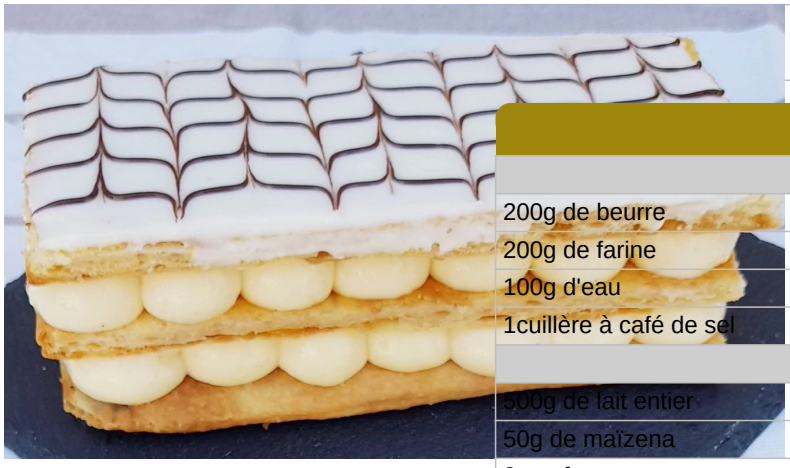


Ingredients
Pâte feuilletée
200g de beurre
200g de farine
100g d'eau
1cuillère à café de sel
Crème pâtissière
500g de lait entier
50g de maïzena
2 oeufs
2 jaunes d'oeuf
1cuillère à café d'arôme vanille
60g de sucre
1.5 de gélatine
Fondant
500g de sucre
150g d'eau
50g de glucose
ou glaçage royal
40g de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

Pâte feuilletée

Utiliser du beurre congel et de l'eau froide

Mettre tous les ingrdients 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

Prchauffer le four 190C

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

Enfourner environ 20 min et laisser refroidir

Crème pâtissière

Mettre tremper la glatine

Mettre tous les ingrdients dans le bol et cuire 7min/90C/vitesse 4 Ajouter la glatine essore puis 8s/vitesse 7

Laisser un peu refroidir et mettre en poche

Fondant

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

Ajouter le glucose et chauffer jusqu' 114C

Verser la prparation dans un rcipient et fouetter jusqu' ce que cela devienne un fondant (pais et blanc)

Pour utiliser le fondant le faire rchauffer au bain marie sans dpasser 40C

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 tmraires vous pouvez faire le glaçage royal la place du fondant ;) -

Mlanger bien ensemble le sucre glace et la crme pour obtenir une texture bien lisse.

Montage

Pocher de la crme ptissire sur un rectangle de pte feuillete, recouvrir d'un second rectangle sur lequel on poche une autre couche de crme ptissire

Etaler le fondant sur le dernier rectangle de pte feuillete, faire les dessins au chocolat et le positionner en dernier sur le montage prcdent