

# LE COEUR MILLEFEUILLE FRAMBOISE DE M.O.F

## La Recette

<https://cuisinedaubery.com/recipe/millefeuille-framboise/>

Une petite merveille de millefeuille en forme de coeur, la meilleure façon de dire à votre deuxième moitié que vous l'aimez !

Difficulté : Niveau Intermediaire

Cuisine : Cuisine Française

Plats : Dessert, Entremets, Millefeuille,

## Ingrédients

### **Pour un coeur de 18 cm de largeur et 17 cm de hauteur**

2 Pâtes Feuilletées Pour la recette, voir ICI

\*1er étage

13 Framboises

200 grammes de Crème Mousseline Pour la recette, voir ICI

2 grammes de Gélatine ou 0,8 Feuille de Gélatine

\*2eme étage

20 Framboises

\*Crème fouettée

80 grammes de Crème Mousseline Pour la recette, voir ICI

du Colorant alimentaire Couleur Rouge

150 grammes de Crème Liquide 35% 15 Centilitres/150 Millilitres

16 grammes de Sucre Vanillé Pour la recette, voir ICI

### **Pour un coeur de 16 cm de largeur et 15 cm de hauteur**

2 Pâtes Feuilletées Pour la recette, voir ICI

\*1er étage

10,1 Framboises

156,8 grammes de Crème Mousseline Pour la recette, voir ICI

1,5 grammes de Gélatine ou 0,6 Feuille de Gélatine

\*2eme étage

15,6 Framboises

\*Crème fouettée

62,7 grammes de Crème Mousseline Pour la recette, voir ICI

du Colorant alimentaire Couleur Rouge

## LE COEUR MILLEFEUILLE FRAMBOISE DE M.O.F

117,6 grammes de Crème Liquide 35% 11,76 Centilitres/117,6 Millilitres

12,5 grammes de Sucre Vanillé Pour la recette, voir ICI

### **Pour un coeur de 20 cm de largeur et 19 cm de hauteur**

2 Pâtes Feuilletées Pour la recette, voir ICI

\*1er étage

16,1 Framboises

248,3 grammes de Crème Mousseline Pour la recette, voir ICI

2,4 grammes de Gélatine ou 0,9 Feuille de Gélatine

\*2eme étage

24,8 Framboises

\*Crème fouettée

99,3 grammes de Crème Mousseline Pour la recette, voir ICI

du Colorant alimentaire Couleur Rouge

186,2 grammes de Crème Liquide 35% 18,62 Centilitres/186,2 Millilitres

19,8 grammes de Sucre Vanillé Pour la recette, voir ICI

### **Pour un coeur de 24 cm de largeur et 23 cm de hauteur**

2 Pâtes Feuilletées Pour la recette, voir ICI

\*1er étage

26,5 Framboises

407,8 grammes de Crème Mousseline Pour la recette, voir ICI

4 grammes de Gélatine ou 1,6 Feuilles de Gélatine

\*2eme étage

40,7 Framboises

\*Crème fouettée

163,1 grammes de Crème Mousseline Pour la recette, voir ICI

du Colorant alimentaire Couleur Rouge

305,8 grammes de Crème Liquide 35% 30,58 Centilitres/305,8 Millilitres

32,6 grammes de Sucre Vanillé Pour la recette, voir ICI

## Instructions

### **La pâte feuilletée**

Pour les Pâtes Feuilletées (2), je vous conseille parfois de faire votre propre pâte (ICI), cependant pour cette recette, vraiment pas besoin !

Il suffit d'acheter une bonne pâte feuilletée du commerce

1. Pour faire la forme de coeur, vous avez besoin d'un patron. Vous pouvez tout simplement chercher sur internet des images de coeur, d'imprimer et de découper la feuille
2. Je vous propose d'utiliser mon fichier que vous pouvez télécharger en cliquant ICI

## LE COEUR MILLEFEUILLE FRAMBOISE DE M.O.F

3. Il suffit d'imprimer mon fichier et de le découper
4. Poser le patron de la taille que vous avez choisi(e) sur la pâte feuilletée
5. Découper à l'aide d'un petit couteau la forme de coeur
6. Retirer alors le surplus de pâte
7. Comme vous devez le savoir, on ne peut pas mélanger les chutes pour les ré-utiliser comme pâte feuilletée. Néanmoins, je vous montrerai bientôt comment ré-utiliser ces chutes pour de bonnes recettes
8. Poser les coeurs sur des tapis silicone ou des papiers sulfurisés, posés sur une plaque de cuisson
9. Puis poser un autre tapis silicone (ou papier sulfurisé)
10. Afin d'éviter que la pâte lève trop, poser une plaque (mais pas trop lourde non plus !). Le poids devra éviter que la pâte lève trop : on ne veut pas d'une pâte trop épaisse
11. Cuire à 180 C (Thermostat 6)
12. Je ne vous indique pas le temps de cuisson : cela dépend vraiment de votre four et de la coloration que vous souhaitez. Je n'aime pas une couleur trop sombre, mais certains préfèrent dorer davantage que moi.
13. Pendant la cuisson, sortir la plaque et vérifier la couleur et la cuisson. Sortir quand vous obtenez la coloration désirée
14. Saupoudrer d'un peu de sucre glace et cuire quelques instants jusqu'à caramélisation
15. Cette petite couche de caramel permet d'isoler la pâte et d'éviter que la crème détrempe
16. On obtient ainsi 2 coeurs qui doivent être de même taille, ils doivent être identiques !
17. J'ai eu des problèmes, et mes coeurs n'étaient pas identiques, j'ai du recommencer... ( sinon cela se verra au montage... )

### La crème mousseline

18. Faire alors la Crème Mousseline : il en faudra 200 g pour l'étage inférieur et 80 g pour la crème fouettée (étage supérieur). Il faudra ajouter de la Vanille pendant sa réalisation (avec une gousse de vanille ou sinon de l'extrait de vanille)
19. La recette est ICI
20. Une astuce : pendant la réalisation, ramollir la Gélatine (2 g ou 0,8 Feuille de Gélatine) dans de l'eau froide, et ajouter à la crème pâtissière chaude (avant d'ajouter le beurre). Cela permettra de raffermir la crème (et permet de former ces 'gouttes' de crème sans qu'elles ne s'affaissent)
21. Placer la crème en poche à douille et placer au frais pendant 2 heures afin de la raffermir
22. Choisir une douille lisse de gros diamètre (1,6 cm)
23. Déposer des 'gouttes' de crème sur tout le pourtour du coeur
24. Poser les Framboises (13) (j'ai indiqué la quantité de 13 mais cela dépend bien de la taille de vos framboises : les miennes étaient énormes)
25. Finir en complétant de Crème Mousseline

### La crème fouettée

26. Pour la crème fouettée : placer dans un bol la Crème Mousseline (80 g) et verser un peu de Colorant alimentaire (rouge), mélanger

## LE COEUR MILLEFEUILLE FRAMBOISE DE M.O.F

27. Fouetter la Crème Liquide 35% (150 g ou 15 Centilitres/150 Millilitres) : On peut utiliser soit un robot (genre Kitchen Aid) ou également un batteur électrique
28. Serrer avec le Sucre Vanillé (16 g)
29. On a alors 2 bols à mélanger, mais sans fouetter (cela détruirait la structure de la crème fouettée)
30. Incorporer 1/3 de la crème fouettée délicatement à la fois, en retournant la masse sur elle-même, et surtout ne pas fouetter
31. Recommencer avec 1/3 de crème à chaque fois
32. Placer en poche à douille avec une douille Saint-Honoré
33. Pocher sur la 2ème pâte feuilletée (le 2ème coeur), en créant des 'zig-zags' (vous pouvez être créatifs), en laissant un peu d'espace avec le bord
34. Pour les Framboises (20), choisir des framboises de même taille
35. Saupoudrer avec un peu de sucre glace
36. Placer les Framboises autour, en les serrant un peu contre la crème (ce qui va les coller)
37. Presque prêts ! On a ainsi deux coeurs qu'il suffit de poser l'un sur l'autre