

LE PAILLETÉ FEUILLETINE FAIT MAISON

La Recette

<https://cuisinedaubery.com/recipe/paillete-feuillette/>

Le Pailleté Feuilletine fait maison, recette facile et inratable

Difficulté : Niveau Facile

Cuisine : Cuisine Française

Plats : Base, Base Sucrée, Pailleté Feuilletine,

Ingrédients

Pour 140 g de mousse (Poids utile)

60 grammes de Beurre

60 grammes de Sucre Glace

60 grammes de Blancs d'Oeuf pris de 2 Oeufs

1 Gousse de Vanille

60 grammes de Farine

Pour 100 g de mousse (Poids utile)

42,8 grammes de Beurre

42,8 grammes de Sucre Glace

42,8 grammes de Blancs d'Oeuf pris de 1,4 Oeufs

1 Gousse de Vanille

42,8 grammes de Farine

Pour 70 g de mousse (Poids utile)

30 grammes de Beurre

30 grammes de Sucre Glace

30 grammes de Blancs d'Oeuf pris de 1 Oeuf

1 Gousse de Vanille

30 grammes de Farine

Instructions

1. Laisser le Beurre (60 g) ramollir à température ambiante. Ne surtout pas le faire fondre au micro-ondes !!
2. Placer dans un grand bol, et crémer, à l' aide d' une maryse

LE PAILLETÉ FEUILLETINE FAIT MAISON

3. Verser le Sucre Glace (60 g), verser et mélanger
4. Verser les Blancs d'Oeuf (60 g pris de 2 Oeufs) et mélanger, à l' aide d' un fouet à main
5. Vous verrez, l'émulsion a du mal à opérer, mais cela va se résoudre avec les étapes suivantes
6. Gratter les graines des Gousse de Vanille et mélanger
7. Verser la Farine (60 g) et mélanger, à l' aide d' un fouet à main
8. La quantité de départ convient pour 4 tapis silicone de taille standard
9. Verser 1/4 de la pâte sur chaque tapis silicone
10. A l'aide d'une grande spatule coudée, étaler finement. On doit pouvoir voir en transparence le tapis
11. Racler les bords. En effet, les bords ont tendance à être trop fins, et vont cuire et sur-caraméliser avant le reste, au risque de brûler
12. Avant cuisson, placer sur une plaque de cuisson
13. Enfourner au four préchauffé à 180 C (Thermostat 6). Privilégier un four à chaleur tournante "convection, avec ventilateur")
14. La cuisson dure environ de 5 minutes à 6 minutes. Le mieux est de juger par la coloration obtenue
15. On doit obtenir une belle coloration caramélisée, mais pas trop foncée !
16. Retirer le tapis silicone ou le papier sulfurisé de la plaque pour stopper la cuisson, et laisser refroidir à température ambiante
17. Puis vient le moment fun, celui de briser ces tuiles