

Klassischer Vanille-Millefeuille

Ingrédients

- 500g T55 Mehl
- 50g geschmolzene Butter
- 10g Salz
- 250g Wasser
- 325g Butter
- 1000g Vollmilch
- 1 Vanilleschote
- 200g Eigelb
- 200g Zucker
- 90g Maisstärke

Préparation

1. Hier ist das Rezept für einen großen Klassiker, den ich bisher noch nie gemacht hatte: das Millefeuille mit Vanillecreme.
2. Ich habe mich auf dieses Rezept des Konditormeisters vom Blog Pâtissier Libre gestützt: Ich habe versucht, alle Schritte so detailliert wie möglich zu beschreiben.
3. Zögere nicht, mir in den Kommentaren Fragen zu stellen, wenn einige Teile unklar sind.
4. Du kannst natürlich beim Zusammenbau ein wenig gesalzenen Karamell über die Vanillecreme geben oder eine Schokoladencreme machen oder den Fondant durch etwas Puderzucker und/oder Kakaopulver ersetzen, es gibt viele Variationen mit diesem Rezept!
5. Zubereitungszeit: 2 Std.
6. + mindestens 3 Std.
7. Ruhezeit + ca.
8. 1 Std.
9. Knethaken.
10. Fügen Sie dann das Mehl hinzu und kneten Sie auf Stufe 1 für 1 bis 2 Minuten.
11. Hören Sie auf zu kneten, sobald der Teig homogen ist, denn wenn Sie zu lange kneten, wird der Teig elastisch.
12. Mehlen Sie die Arbeitsfläche leicht, legen Sie den Basisteig darauf und formen Sie eine Kugel.
13. Rollen Sie ihn leicht aus, um ein kleines Rechteck zu erhalten, dann wickeln Sie ihn in Folie ein und legen Sie ihn mindestens 30 Minuten in den Kühlschrank.
14. Nehmen Sie die Butter 10 Minuten vor Ende der Ruhezeit aus dem Kühlschrank.
15. Schlagen Sie die Butter mit dem Nudelholz mehrmals, um elastische, aber nicht weiche oder warme Butter zu erhalten.
16. Die Butter muss flexibel, glänzend und elastisch, aber nicht klebrig sein.
17. Legen Sie die Butter in die Mitte eines Pergamentpapiers und falten Sie es so, dass ein kleines Rechteck entsteht.
18. Rollen Sie die Butter in diesem „Umschlag“ aus Pergamentpapier aus, um eine gleichmäßige Dicke zu erreichen, und legen Sie ihn dann zusammen mit der Grundmasse im Kühlschrank, damit beide die gleiche Temperatur haben.
19. Rollen Sie dann die Grundmasse aus, sodass sie dieselbe Länge und doppelt so breit wie die Butter ist.

20. Legen Sie die Butter in die Mitte der Grundmasse und falten Sie diese, um die Butter einzuschließen, wobei Sie darauf achten, dass keine Luftblasen zwischen Butter und Teig eingeschlossen werden.
21. Verschließen Sie beide Teile, indem Sie sie mit dem Nudelholz leicht andrücken.
22. Rollen Sie dann den Teig aus (bei Bedarf denken Sie daran, die Arbeitsfläche zu mehlen).
23. Der Teig sollte 3 bis 4 Mal länger als breit sein.
24. Entfernen Sie dann das Mehl mit einem Pinsel und machen Sie eine Doppelte Tour: Falten Sie den unteren Teil des Teigs ein wenig nach oben und den oberen Teil des Teigs nach unten (die Stelle, an der die beiden Teile aufeinandertreffen, sollte nicht in der Mitte, sondern in der unteren Hälfte des Teigs sein).
25. Die Ränder sollten sich gut treffen.
26. Sie können den Teig ein wenig ziehen, um die Ränder gut aufeinandertreffen zu lassen, aber nicht überlappen.
27. Falten Sie dann den Teig in zwei und drehen Sie ihn um eine Vierteldrehung, sodass die Öffnung rechts ist (wie ein Buch).
28. Drücken Sie leicht auf den oberen und unteren Teil des Teigs mit dem Nudelholz.
29. Wenn der Teig noch kalt und fest ist, können Sie mit der zweiten Doppeltour fortfahren.
30. Andernfalls wickeln Sie ihn in Folie und legen Sie ihn für 30 Minuten in den Kühlschrank, bevor Sie weitermachen.
31. Nach der zweiten Doppeltour wickeln Sie den Teig in Folie und lassen ihn mindestens 30 Minuten im Kühlschrank ruhen.
32. Nach dem Ruhen machen Sie zwei weitere Doppeltouren (wie das erste Mal, wenn Sie merken, dass Ihr Teig warm geworden ist, klebrig ist oder andere Probleme hat, können Sie ihn für ein paar Minuten zwischen der 3.
33. und 4.
34. Doppeltour im Kühlschrank ruhen lassen).
35. Nach der letzten Doppeltour wickeln Sie den Teig in Folie und lassen ihn erneut mindestens 30 Minuten im Kühlschrank ruhen.
36. Kochen.
37. In der Zwischenzeit schlagen Sie die Eigelbe mit dem Zucker.
38. Fügen Sie dann die Maisstärke hinzu und gießen Sie die Hälfte der heißen Milch über die Eier.
39. Gießen Sie dann alles zurück in den Topf und kochen Sie es bei niedriger/mittlerer Hitze unter ständigem Rühren weiter, bis die Creme eindickt (ca.
40. 1 Minute Garzeit, nachdem sie das Kochen erreicht hat).
41. Gießen Sie die Creme in einen Behälter, decken Sie sie mit Folie ab und lassen Sie sie bis zur vollständigen Abkühlung im Kühlschrank.
42. Backen: QS Puderzucker Mehlen Sie Ihre Arbeitsfläche leicht, dann rollen Sie den Blätterteig aus, um zwei Rechtecke von 30x40 cm zu erhalten.
43. Wie bei jedem Schritt, entfernen Sie das überschüssige Mehl mit einer Bürste.
44. Legen Sie jedes Teigrechteck auf ein mit Pergamentpapier ausgelegtes Backblech.
45. Stechen Sie den Teig mit einer Gabel auf der gesamten Oberfläche ein, wickeln Sie den Blätterteig in Folie und kühlen Sie ihn 30 Minuten.
46. Heizen Sie den Ofen auf 180 °C Umluft vor, legen Sie ein Pergamentpapier und dann ein gelochtes Blech auf den Blätterteig.
47. Nach 10 Minuten fügen Sie zwei Bleche auf das erste und backen Sie es weiter für 45 Minuten.
48. Entfernen Sie dann die 3 Bleche und das Pergamentpapier, bestreuen Sie mit Puderzucker und backen Sie

bei 210 °C für 5 bis 10 Minuten (beobachten Sie gut, damit der Teig nicht verbrennt).

49. Entfernen Sie den gebackenen Blätterteig auf einem Gitter und lassen Sie ihn vollständig abkühlen.

50. Wiederholen Sie den Backvorgang mit dem zweiten Blätterteigblech.

51. Zusammenbau: Mit Hilfe eines gezahnten Messers und einer Schablone oder eines Lineals schneiden Sie die Ränder des Blätterteigblechs ab, um ein sauberes Rechteck zu erhalten.

52. Teilen Sie dieses Rechteck in leiche Rechtecke.

53. Schneiden Sie nicht mit Druck, sondern sägen Sie mit Hin- und Her-Bewegungen.

54. Lockern Sie die Vanillecreme, geben Sie sie dann in einen Spritzbeutel mit einer glatten Tülle von ca.

55. 1,2 cm Durchmesser.

56. Füllen Sie das erste Blätterteigrechteck mit der Vanillecreme, und bedecken Sie es mit dem zweiten Rechteck.

57. Drücken Sie alles leicht zusammen (seien Sie jedoch vorsichtig, um den fragilen Teig nicht zu zerbrechen; Sie können mit einem Backblech drücken, das hilft, gleichmäßig, aber nicht zu stark zu drücken).

58. Spritzen Sie erneut die Creme auf das Blätterteigrechteck und bedecken Sie es mit dem letzten Rechteck.

59. Drücken Sie erneut leicht und entfernen Sie mit einem Spachtel die überschüssige Creme, um saubere Ränder zu erhalten.

60. Stellen Sie es kühl, während Sie die Glasur vorbereiten.

61. Millefeuille problemlos zu glasieren.

62. Schokolade.

63. Versuchen Sie, alle Ihre Werkzeuge bereit zu halten (großer Winkelspachtel, Spritzbeutel für die Schokolade, kleines Messer zum Markieren der Glasur), um keine Zeit zu verlieren und Ihr Marmormuster nicht zu misslingen.

64. Erwärmen Sie den Fondant leicht, achten Sie darauf, nicht über 37 °C zu gehen, da er sonst seinen Glanz verliert.

65. Der Fondant sollte geschmeidig, aber nicht zu flüssig sein; wenn er zu dick ist, können Sie ein wenig Rohrzuckersirup hinzufügen, um ihn geschmeidiger zu machen.

66. Entnehmen Sie etwas Fondant und mischen Sie ihn mit der geschmolzenen Schokolade.

67. Wenn beide Fondants bereit sind, geben Sie den Schokoladenfondant in einen Spritzbeutel, und salben Sie den naturbelassenen Fondant über das Millefeuille.

68. Verteilen Sie ihn mit dem Winkelspachtel, die Schicht sollte dünn sein (es ist nicht schlimm, wenn sie an den Seiten runterläuft, es lässt sich leicht mit einem Messer entfernen, sobald es hart wird).

69. Machen Sie mit dem Spritzbeutel feine Linien entlang des Millefeuilles (die Linien sollten ziemlich nah beieinander sein, es ist nicht schlimm, wenn sie nicht identisch sind, es muss schnell gehen).

70. Mit der nicht scharfen Seite des Messers ziehen Sie diagonale Linien in beide Richtungen (für diesen Teil empfehle ich, sich ein Video anzusehen, um sicher zu sein, welche Gesten zu machen sind).

71. Stellen Sie es kühl, damit der Fondant hart wird.

72. Entfernen Sie die überschüssige Fondantglasur mit einem gezackten Messer, dann schneiden Sie jedes Millefeuille in 5 bis 6 Stücke.

73. Um dies zu tun, schneiden Sie die erste Blätterteigschicht mit dem gezackten Messer mit Hin- und Her-Bewegungen, und schneiden Sie dann den Rest mit einem glatten großen Messer scharf durch.

74. Bewahren Sie sie bis zum Verzehr kühl auf und genießen Sie sie!