

# Mil-folhas clássico de baunilha

## Ingrédients

- 500g de farinha T55
- 50g de manteiga derretida
- 10g de sal
- 250g de água
- 325g de manteiga
- 10 minutos antes de terminar o descanso da massa, retire a manteiga da geladeira. Bata na manteiga com o rolo de massa várias vezes, de forma a obter uma manteiga elástica mas não derretida ou quente. A manteiga deve estar macia, brilhante e elástica, mas não pegajosa.
- 1000g de leite integral
- 1 fava de baunilha
- 200g de gemas de ovos
- 200g de açúcar cristal
- 90g de amido de milho

## Préparation

1. Aqui está a receita de um grande clássico que eu ainda não tinha feito, o mil-folhas com creme pasteleiro de baunilha.
2. Baseei-me nesta receita do CAP Pâtissier encontrada no site Pâtissier Libre: Tentei detalhar ao máximo todas as etapas, não hesite em deixar suas perguntas nos comentários se algumas partes não forem claras.
3. Você pode, é claro, adicionar um pouco de caramelo salgado no creme pasteleiro ao montar, ou fazer um creme de chocolate, ou ainda substituir a cobertura por um pouco de açúcar de confeitiro e/ou cacau em pó, as variações são muitas com essa receita!
4. Coloque a água, a manteiga previamente derretida e o sal na tigela da batedeira equipada com o gancho.
5. Em seguida, adicione a farinha e bata em velocidade 1 por 1 a 2 minutos.
6. Pare de bater assim que a massa estiver homogênea, se você bater por muito tempo a massa se tornará elástica.
7. Povilhe ligeiramente a superfície de trabalho, coloque a massa sobre ela e forme uma bola.
8. Abra-a ligeiramente de forma a obter um pequeno retângulo, depois cubra em contato com filme plástico e coloque no frio por no mínimo 30 minutos.
9. 10 minutos antes de terminar o descanso da massa, retire a manteiga da geladeira.
10. Bata na manteiga com o rolo de massa várias vezes, de forma a obter uma manteiga elástica mas não derretida ou quente.
11. A manteiga deve estar macia, brilhante e elástica, mas não pegajosa.
12. Coloque a manteiga no centro de uma folha de papel manteiga e dobre-a de forma a obter um pequeno retângulo.
13. Espalhe a manteiga nesta "envelope" de papel manteiga de forma a obter uma espessura homogênea, depois coloque-a na geladeira com a massa para que fiquem à mesma temperatura.
14. Depois, abra a massa de modo que tenha o mesmo comprimento e o dobro da largura da manteiga.
15. Coloque a manteiga no centro da massa, e dobre a massa de forma a envolver a manteiga, tomando cuidado para não aprisionar bolhas de ar entre a manteiga e a massa.
16. Una os dois elementos pressionando com o rolo de massa.
17. Em seguida, abra a massa (se necessário, coloque um pouco de farinha na superfície de trabalho).

18. A massa deve ter entre 3 e 4 vezes mais longa que larga.
19. Depois, retire o excesso de farinha com uma escova, e faça uma dupla dobra: dobre um pouco a parte inferior da massa para cima, depois a parte superior para baixo (o ponto onde os dois se encontram não deve estar no meio, mas na metade inferior da massa).
20. As bordas devem se encontrar corretamente, você pode puxar um pouco a massa para ter bordas que se juntam bem, mas sem se sobrepor.
21. Em seguida, dobre a massa ao meio e gire a massa em um quarto de volta, de modo a ter a abertura no lado direito (como um livro).
22. Una a parte superior e inferior da massa pressionando levemente com o rolo de massa.
23. Se a massa ainda estiver fria e com a consistência certa, você pode continuar com a segunda dupla dobra, caso contrário, embrulhe-a e coloque-a no frio por 30 minutos antes de continuar.
24. Após a segunda dupla dobra, embrulhe a massa e deixe-a na geladeira por pelo menos 30 minutos.
25. Após o descanso, faça novamente duas duplas dobras (semelhante à primeira vez, se sentir que sua massa esquentou, está colando ou outro problema, você pode colocá-la no frio por alguns minutos entre a 3ª e a 4ª dupla dobra).
26. Assim que a última dupla dobra estiver feita, embrulhe a massa e deixe-a no frio por no mínimo 30 minutos novamente.
27. Leve o leite para ferver com a baunilha.
28. Enquanto isso, bata as gemas com o açúcar.
29. Em seguida, adicione o amido de milho e despeje metade do leite quente sobre os ovos.
30. Despeje tudo de volta na panela, mexendo bem, e cozinhe em fogo baixo/médio, mexendo constantemente até que o creme engrosse (cerca de 1 minuto de cozimento após atingir a fervura).
31. Coloque o creme em um recipiente, cubra-o em contato com filme plástico e leve ao frio até esfriar completamente.
32. Cozimento: QS de açúcar de confeiteiro Póvilhe ligeiramente sua superfície de trabalho, depois abra a massa folhada até obter dois retângulos de 30x40cm.
33. Como em cada etapa, retire o excesso de farinha com a escova.
34. Coloque cada retângulo de massa em uma assadeira coberta com papel manteiga.
35. Perfure a massa em toda a sua superfície com um garfo, depois cubra a massa folhada em contato com filme plástico e coloque-a no frio por 30 minutos.
36. Pré-aqueça o forno a 180°C com ventilação, coloque uma folha de papel manteiga e depois uma assadeira perfurada sobre a massa folhada.
37. Após 10 minutos, adicione duas assadeiras sobre a primeira e continue assando por 45 minutos.
38. Em seguida, retire as 3 assadeiras e o papel manteiga, póvilhe com açúcar de confeiteiro e leve ao forno a 210°C por 5 a 10 minutos (observe de perto para que a massa não queime).
39. Retire a massa folhada cozida para uma grade e deixe esfriar completamente.
40. Repita o processo de cozedura com a segunda placa de massa folhada.
41. Montagem: Com a ajuda de uma faca serrilhada e ajudando-se de um molde ou régua, corte as bordas da placa de massa folhada de forma a obter um retângulo bem nítido.
42. Divida este retângulo em 3 retângulos iguais.
43. Não corte pressionando a faca, mas sim serrando aos poucos com movimentos vaivém.
44. Alise o creme pasteleiro, depois coloque-o em um saco de confeitar equipado com um bico liso de cerca de 1,2cm de diâmetro.

45. Recheie o primeiro retângulo de massa folhada com o creme pasteleiro, depois cubra com o segundo retângulo.
46. Pressione tudo levemente (mas tenha cuidado para não quebrar a massa, que é frágil; você pode pressionar com uma assadeira, isso ajuda a pressionar uniformemente, mas não muito forte).
47. Volte a preencher o creme sobre a massa folhada e cubra com o último retângulo.
48. Pressione levemente novamente, depois, com a ajuda de uma espátula, remova o excesso de creme para obter bordas bem nítidas.
49. Coloque no frio até preparar a cobertura.
50. Prepare cerca de de fondant para poder cobrir o mil-folhas sem problemas.
51. Derreta cerca de de chocolate.
52. Tente ter todo o seu equipamento (espátula grande inclinada, cone para o chocolate, faca de cozinha para riscar a cobertura) à mão para não perder tempo e correr o risco de estragar sua decoração marmorizada.
53. Aqueça ligeiramente o seu fondant, tomando cuidado para não exceder 37°C, caso contrário, perderá o seu brilho.
54. O fondant deve ser macio mas não muito líquido, se estiver muito espesso você pode adicionar um pouco de xarope de açúcar de cana para amolecê-lo.
55. Pegue um pouco de fondant e misture-o com o chocolate derretido.
56. Quando os dois fondants estiverem prontos, despeje o de chocolate em um cone, depois despeje o fondant natural sobre o mil-folhas.
57. Espalhe com a espátula inclinada, é preciso obter uma camada fina (não importa se escorrer pelas laterais, é fácil de remover com uma faca uma vez cristalizada).
58. Com o cone, faça linhas finas ao longo do mil-folhas (as linhas devem estar bastante próximas, não importa se não forem idênticas, é preciso ser rápido).
59. Com o lado não cortante da faca, trace diagonais em um sentido e depois no outro (para essa parte, só posso aconselhar a assistir um vídeo para ter certeza dos gestos a executar).
60. Coloque no frio para o fondant endurecer.
61. Depois, retire o excesso de fondant com uma faca serrilhada, depois corte cada mil-folhas em 5 a 6 partes.
62. Para isso, corte a primeira camada de massa folhada com a faca serrilhada em movimentos vaivém, depois corte o resto de uma vez com uma faca grande e lisa.
63. Mantenha no frio até a degustação, e delicie-se!