

Vanilyalı klasik milföy

Ingr dients

- 10 ila 12 bireysel milföy için:
- 500g T55 un
- 50g eritilmi tereya ı
- 10g tuz
- 250g su
- 325g tereya ı
- 1000g tam ya lı süt
- 1 vanilya  ubu u
- 200g yumurta sarısı
- 200g toz  eker
- 90g mısır ni astası

Pr paration

1. Vanilyalı pastacı kremalı milföy, daha önce hiç yapmadı ım bir klasik tatlının tarifidir.
2. P tissier Libre sitesinde buldu ım CAP P tissier tarifine dayandım: Tüm adımları mümkün oldu unca detaylandırmaya çalı tım, e er bazı kısımlar net de ilse yorumlarda bana sormaktan çekinmeyin.
3. Krem anti üzerine karamel veya tuzlu tereya ı da ekleyebilirsiniz, çikolatalı krema yapabilirsiniz ya da fondan yerine biraz pudra  ekeri ve/veya kakao tozu kullanabilirsiniz, bu tarifle pek çok varyasyon mümkündür!
4. Kürek takılı mikser kabına suyu, önceden eritilmi tereya ını ve tuzu koyun.
5. Ardından unu ekleyin ve hamur homojen olana kadar 1-2 dakika birinci hızda yo urun ( ok uzun yo urursanız hamur elastik hale gelir, bu nedenle yo urmayı durdurun).
6. Çalı ma yüzeyini hafifçe unlayın, hamuru yüzeyle koyup bir top haline getirin.
7. Hafifçe açarak küçük bir dikdörtgen elde edin, ardından streç film ile temas halinde buzdolabında en az 30 dakika dinlendirin.
8. Hamurun dinlenme s resinden 10 dakika önce, tereya ını buzdolabından çıkarın.
9. Tereya ını, elastik ama yumu ak veya sıcak olmayan bir hale gelene kadar merdane ile bir a  kez üzerine vurarak hazırlayın.
10. Tereya ı yumu ak, parlak ve elastik olmalı, yapı mamalıdır.
11. Tereya ını bir pi ırme ka ıdının ortasına koyun ve küçük bir dikdörtgen elde edecek  ilde katlayın.
12. Tereya ını bu "zarf" içinde homojen bir kalınlık elde edene kadar açın, ardından hamurla birlikte buzdolabında aynı sıcaklıkta olacak  ilde saklayın.
13. Sonrasında, hamuru tereya ının iki katı geni li inde ve aynı uzunlukta olacak  ilde açın.
14. Tereya ını hamurun ortasına yerle tirin ve tereya ını kapatacak  ilde hamuru katlayın, tereya ı ile hamur arasında hava kabarcıkları kalmamasına dikkat edin.
15. ki elemanı merdane ile bastırarak mühürleyin.
16. Sonra, hamuru açın (gerekirse çalı ma yüzeyini unlamayı unutmayın).
17. Hamur, geni li inden 3-4 kat daha uzun olmalıdır.
18. Sonrasında, unu bir fırça ile temizleyin, ardından çift tur olu turun: hamurun alt kısmını biraz yukarıya, üst kısmını a a ıya do ru katlayın (iki ucun birle ti i yer orta de il, hamurun alt yarısında olmalıdır).
19. Kenarlar düzgün bir  ilde birle melidir, kenarların iyi birle mesi için hamuru biraz çekebilirsiniz ancak üst üste getirmemeye dikkat edin.

20. Ardından hamuru ikiye katlayın ve hamurun açılmasını sağlamak için çeyrek tur döndürün (kitap gibi sağa da açılma yeri olacak şekilde).
21. Hamurun üst ve altını merdane ile hafifçe bastırarak mühürleyin.
22. Hamur hala soğuk ve uygun kıvamdaysa ikinci çift tur ile devam edebilirsiniz, aksi takdirde streç filmle sarın ve 30 dakika buzdolabında bekletin.
23. İkinci çift turdan sonra, hamuru sarın ve buzdolabında en az 30 dakika dinlendirin.
24. Dinlenmeden sonra, tekrar iki çift tur yapın (ilk kez gibi, hamurunuz sıcakken, yapışırırsa veya başka bir problem varsa 3.
25. ve 4.
26. çift tur arasında birkaç dakika buzdolabına koyabilirsiniz).
27. Son çift turdan sonra hamuru sarın ve tekrar en az 30 dakika buzdolabında dinlendirin.
28. Sütü vanilya ile kaynatın.
29. Aynı zamanda, yumurta sarılarını çizerle çırpın.
30. Ardından, mısır niastasını ekleyin ve yumurtaların üzerine sıcak sütün yarısını dökün.
31. Karışımı iyice karıştırarak tencereye geri dökün, ardından orta-düşük ateşte sürekli çırpılarak krema yoğunlaşana kadar pişirin (kaynadıktan sonra yaklaşık 1 dakika pişirin).
32. Kremayı bir kaba boşaltın, streç filmle sarın ve tamamen soğuyana kadar buzdolabında saklayın.
33. Pişirme: QS pudra çizeri Çalınma yüzeyinizi hafifçe unlayın, ardından milföy hamurunu 30x40cm iki dikdörtgen olacak şekilde açın.
34. Her adımda olduğu gibi, fazla unu bir fırça ile temizleyin.
35. Her dikdörtgen hamuru pişirme kabı kaplı bir fırın tepsisine yerleştirin.
36. Hamurun yüzeyini bir çatal ile derinleştirin, ardından milföy hamurunu streç film ile sarın ve buzdolabında 30 dakika bekletin.
37. Fırını 180°C fanlı önceden ısıtın, milföy hamurunun üzerine bir pişirme kabı yerleştirin, ardından delikli bir tepsi koyun.
38. 10 dakika sonra, birinci tepsinin üzerine iki tepsi daha ekleyin ve 45 dakika pişirmeye devam edin.
39. Ardından, 3 tepsiyi ve pişirme kabını çıkarın, ardından pudra çizeri serpin ve 210°C'de 5-10 dakika fırına koyun (yanmaması için dikkat edin).
40. Pişirmiş milföy hamurunu bir tel üzerine boşaltın ve tamamen soğumaya bırakın.
41. İkinci milföy hamuruyla pişirme sürecini tekrarlayın.
42. Montaj: Testere dişli bir bıçak yardımıyla ve bir şablon veya cetvel yardımıyla, milföy hamurunun kenarlarını keserek düzgün bir dikdörtgen elde edin.
43. Bu dikdörtgeni 3 eşit dikdörtgene bölün.
44. Bıçakla bastırarak kesmeyin, yavaşça ileri geri hareketler yaparak kesin.
45. Kremayı yumuşatın, ardından yaklaşık 1.
46. 2cm çapında düz uçlu bir sıkma torbasına koyun.
47. İlk milföy dikdörtgenini pastacı kreması ile doldurun, ardından ikinci dikdörtgenle kaplayın.
48. Tüm karışımı hafifçe (ama hamuru kırmamaya dikkat ederek, hamur çok kırılgandır, eşit baskı sağlayarak bastırmaya yardımcı olmak için bir pişirme tepsi kullanabilirsiniz çok fazla kuvvet uygulamadan) bastırarak sıkılaştırın.
49. Kremayı yeniden milföy üzerine sıkın ve son dikdörtgenle kaplayın.
50. Yine hafifçe bastırın, ardından bir spatula yardımıyla, temiz kenarlar elde etmek için fazla kremayı çıkarın.

51. Glazeyi hazırlayana kadar so utun.
52. Millefeuille'i problemsiz bir ekilde glazelemek için yakla ık fondan hazırlayın.
53. Yakla ık ıkolata eritin.
54. Tüm araçlarınızı (büyük e ik spatula, ıkolata için cornet, glaze çizmek için bıçak) elinizin altında bulundurmaya ıal ın, böylece zaman kaybetmez ve mermerleme riskinizi kaçırmazsınız.
55. Fondanızı hafifçe ısıtın, ancak parlaklı ını kaybedece i için 37°C'yi geçmemesine dikkat edin.
56. Fondan yumu ak fakat çok sıvı olmamalıdır; e er çok kalınsa, yumu atmak için içine biraz kamı urubu eker ekleyebilirsiniz.
57. Biraz fondan alın ve erimi ıkolata ile karı tırın.
58. kisi de do ru kıvamda oldu unda, ıkolatalı fondanı bir cornet içine dökün, ardından sade fondanı millefeuille üzerine dökün.
59. E ik spatula ile ince bir tabaka elde edene kadar yayın (kenarlara ta arsa önemli de il, kristalle ti inde bir bıçakla kolayca çıkarılır).
60. Cornet yardımıyla, millefeuille üzerinde ince çizgiler çizin (çizgiler birbirine yakın olmalıdır, aynı olmasalar da sorun de il, hızlı olmalısınız).
61. Bıça ın kesmeyen tarafıyla, bir yönde sonra di er yönde diyagonaller çizin (bu kısım için, yapılacak hareketlerden emin olmak için bir video izlemenizi öneririm).
62. Fondanın sertle mesi için so utun.
63. Ardından, artan fondanı testere di li bıçakla çıkarın, ardından her millefeuille'i 5 ila 6 parçaya bölün.
64. İlk milföy katmanını testere di li bıçakla ileri geri hareketler yaparak kesin ve ardından büyük bir düz bıçakla geri kalanını keskin bir dokunu la kesin.
65. Servis yapana kadar so uk tutun ve tadını çıkarın!