

## Σύνθεση

Φύλλο  
Κρέμα Βανίλια

## Φύλλο

Αλεύρι 55	1.000 γρ.
<b>Κρέμα Γάλακτος Excellence 35% ELLE &amp; VIRE</b>	800 γρ.
Αλάτι	25 γρ.
Νερό	120 γρ.

Ζυμώνουμε ελαφρώς όλα τα υλικά μαζί και αφήνουμε τη ζύμη να ξεκουραστεί για 2 ώρες στο ψυγείο.

Ανά 1.000 γρ. ζύμης διπλώνουμε 350 γρ. **Βούτυρο Extra Dry 84% ELLE & VIRE** και πραγματοποιούμε τα εξής διπλώματα:

- 1 Διπλό (1x4) - Ξεκούραση για 1 ώρα στο ψυγείο.
- 1 Μονό (1x3) - Ξεκούραση για 1 ώρα στο ψυγείο.
- 1 Διπλό (1x4) - Ξεκούραση για 1 ώρα στο ψυγείο.
- 1 Μονό (1x3) - Ξεκούραση και άνοιγμα φύλλο.

**Ψήσιμο:** Σε ταμπανωτό φούρνο στους 190°C ή σε αερόθερμο φούρνο στους 175°C για ±35 λεπτά.

**Συμβουλή:** Για να καραμελώσει εύκολα το φύλλο, στο 80% του χρόνου ψησίματος πασπαλίζουμε την επιφάνεια του φύλλου με **Florenta Mix KOMPLET** και συνεχίζουμε το ψήσιμο.



## Κρέμα Βανίλια

<b>Fond Royale BAKELS</b>	100 γρ.
Νερό	500 γρ.
<b>Samba Deluxe KOMPLET</b>	150 γρ.
<b>Σοκολάτα Λευκή CEMOI (λιωμένη)</b>	100 γρ.
<b>Κρέμα Γάλακτος Excellence 35% ELLE &amp; VIRE</b>	100 γρ.
<b>Κρέμα Γάλακτος Excellence 35% ELLE &amp; VIRE (χτυπημένη)</b>	400 γρ.

Χτυπάμε το νερό με τη Samba και το Fond Royale για 5 λεπτά. Προσθέτουμε τη σοκολάτα αναμειγμένη με την πρώτη ποσότητα κρέμας γάλακτος. Τέλος, ενσωματώνουμε τη χτυπημένη κρέμα γάλακτος.

## Μοντάρισμα

Πάνω στο ψημένο και κομμένο φύλλο Millefeuille τοποθετούμε μια στρώση παγωμένη Κρέμα Βανίλια. Καλύπτουμε με ένα δεύτερο φύλλο Millefeuille. Από πάνω γαρνίρουμε με Σαντιγί (**Κρέμα Γάλακτος Excellence 35% ELLE & VIRE** χτυπημένη με 10% ζάχαρη) και κλείνουμε με ένα ακόμα φύλλο Millefeuille. Πασπαλίζουμε με ζάχαρη που δεν υγρασιάζει **Sweet New Snow KOMPLET**.