PETITE GOURMETS

FRANSIZ

Milföy Pasta (Mille Feuille)

Gevrek milföy hamuru, zengin muhallebi ve krem şanti ile klasik Fransız Mille Feuille tarifi. Bu zarif bin katlı tatlıyı evde yapmayı öğrenin.

30 min	10 min	40 min	4	Medium
HAZIRLIK	PIŞIRME	TOPLAM	PORSIYON	ZORLUK

Malzemeler

- 1 paket milföy
- 1 bardak süt
- 3 yumurta sarısı
- 2 yemek kaşığı mısır nişastası
- 1 bardak şeker
- 2 çay kaşığı vanilya özü
- 1 bardak tuzsuz tereyağ
- 1 bardak pudra şekeri
- 2 yemek kaşığı kakao
- 1 bardak krema

Yapılışı

1. **Muhallabi yapın**
   Büyük bir kapta 1 su bardağı şeker ve 2 yemek kaşığı mısır nişastasını iyice karışana kadar çırpın.
2. 3 yumurta sarısı ekleyin ve karışım soluk sarı ve köpüklü olana kadar 2-3 dakika hızlıca çırpın.
3. Orta büyüklükte tencerede 1 su bardağı sütü orta ateşte kenarlarında küçük kabarcıklar ve buhar çıkana kadar, yaklaşık 3-4 dakika ısıtın.
4. Yumurtaların karışmamasını sağlamak için sürekli çırparken sıcak sütü yumurta karışımının içine yavaşça dökün.
5. Stir in 2 teaspoons vanilla extract until combined.
6. Karışımı tencereye geri dökün ve orta ateşte sürekli çırparak koyulaşıp tam kaynama noktasına gelene kadar, yaklaşık 3-5 dakika pişirin.
7. Ateşten alın ve hemen 2 yemek kaşığı tereyağını tamamen eriyip pürüzsüz olana kadar çırpın.
8. Yüzeyinde kabuk oluşmasını önlemek için muhallabinin üzerine streç filmi doğrudan bastırın ve tamamen soğuyana kadar en az 2 saat buzdolabında bekletin.
9. **Milföy hamurunu hazırlayın**
   Fırını 200°C'ye ısıtın ve iki fırın tepsisini pişirme kağıdı ile kaplayın.

10. 1 paket çözülmüş milföy hamurunu hafifçe unlanmış yüzeyde açın ve her biri yaklaşık 10x5 cm olan 12 eşit dikdörtgene kesin.

11. Dikdörtgenleri hazırladığınız tepsilere 5 cm arayla yerleştirin ve altın sarısı ve kabarık olana kadar 12-15 dakika pişirin.

12. Tel ızgaraya alın ve yaklaşık 15 dakika tamamen soğuyana kadar bekletin.

13. **Krema süsü ve krem şanti yapın**
Beyaz krema süsü için 1 su bardağı pudra şekeri ile 2 yemek kaşığı sütü pürüzsüz olana kadar çırpın.

14. 1 su bardağı krema şanti ile kalan 1 su bardağı pudra şekerini elektrikli mikser ile yumuşak tepeler oluşana kadar, yaklaşık 2-3 dakika çırpın.

15. **Mille feuille'yi birleştirin**
Alt katman olarak servis tabağına 4 hamur dikdörtgeni yerleştirin.

16. Soğutulmuş muhallabinin dörtte birini her alt hamur katmanının üzerine eşit şekilde yayın.

17. Her birinin üzerine ikinci hamur dikdörtgenini koyun ve krem şanti ile yayın.

18. Son hamur dikdörtgenlerini ekleyin ve beyaz kremayı dekoratif desenler halinde üzerine gezdirin.

19. Hemen servis edin veya servis etmeden önce 2 saate kadar buzdolabında bekletin.

Besin Değerleri

643	8.3g	78g	26.7g	2g	45g	320mg
KALORI	PROTEIN	KARBONHIDRAT	YAĞ	LIF	ŞEKER	SODYUM

Porsiyon başına

İpuçları

Milföy hamurunu keserken düzgün kenarlar elde etmek ve pişirme sırasında eşit kabarmasını sağlamak için keskin bir bıçak veya pizza kesici kullanın.

Pişirme sırasında aşırı kabarmayı önlemek ve daha düzgün katmanlar oluşturmak için hamurun üzerine ikinci bir fırın tepsisi yerleştirin.

Muhallebiyi sıcakken süzerek topakları giderin ve mükemmel pürüzsüz doku elde edin.

Yüzeyinde kabuk oluşmasını önlemek için muhallabinin üzerine streç filmi doğrudan bastırarak soğutun.

Soğuttuktan sonra muhallabiniz çok kalın olursa, tel çırpıcı ile hızlıca çırpın veya el blenderi kullanarak sıkma öncesi pürüzsüzlüğünü geri kazandırın.

Daha temiz birleştirme için kremalari spatula ile yaymak yerine yuvarlak uçlu sıkma torbasına alın.

Eşsiz varyasyonlar yaratmak için muhallabiye kahve özütü, limon kabuğu rendesi veya kakao tozu gibi farklı aromalar ekleyin.

Zengin kremaları dengelemek için Mille Feuille'yi taze meyveler veya hafif meyve sorbesi ile servis edin.