

Frans Mille Feuille met frambozen / French Mille Feuille with raspberries



Boodschappenlijstje

1 rol kant&klaar vers bladerdeeg
250 ml slagroom
2 eetlepels fijne suiker

100 gram pure chocolade
1 eetlepel boter
vers fruit, naar keuz

Zo maak Frans Mille Feuille

Verwarm de oven voor op 220°C / 200°C hete lucht

Rol het bladerdeeg uit op bakpapier, snij het in 24 stukken en leg het op de bakplaat.

Leg een vel bakpapier over het deeg en zet er een bakplaat op dan blijft het deeg plat.

Bak het deeg in 15 - 20 minuten goudbruin maar verwijder de bovenste bakplaat halverwege.

Neem het bladerdeeg uit de oven en zet het opzij om af te koelen met bakpapier op een rooster.

Klop de slagroom met de suiker stijf, schep het in een spuitzak en leg het in de ijskast.

Hak de chocolade grof en doe het in een ruime kom.

Schenk de room in een steelpan en beng het aan de kook.

Let op, breng de slagroom net tegen de kook het mag niet koken!

Schenk de hete room over de chocolade, roer en doe er een eetlepel boter bij.

Franse Mille Feuille met frambozen / French Mille Feuille with raspberries

Roer de ganache glad en glanzend en laat het iets afkoelen

Doop de stukjes bladerdeeg in de chocolade en laat de chocolade harden.

Spuit 3 dopjes slagroom op twee van de laagjes en zet het fruit er tussenin,

Stapel ze op elkaar en leg er een derde stukje deeg bovenop.

Decoreer de mille feuille met slagroom en fruit.

Frans Mille Feuille met frambozen / French Mille Feuille with raspberries



Shopping list

1 roll ready-made fresh puff pastry	100g dark chocolate
250 ml double cream	1 tablespoon butter
2 tablespoons caster sugar	fresh fruit, of your choice

How to make French Mille Feuille

Preheat the oven to 220°C / 200°C Fan

Roll out the puff pastry on waxed paper, cut into 24 pieces and place on the baking tray. Place a sheet of waxed paper over the dough and place a baking tray on top to keep it flat. Bake the dough for 15 - 20 minutes until golden but remove the top baking tray halfway through. Remove the puff pastry from the oven and set it aside to cool on the baking paper on a wire rack.

Whip the cream with the sugar until stiff, spoon into a piping bag and place it in the refrigerator.

Coarsely chop the chocolate and place it in a large bowl.

Pour the cream into a saucepan and bring to the boil.

Please note, bring the whipped cream just to the boil, it should not boil!

Pour the hot cream over the chocolate, stir and add a tablespoon of butter.

Stir the ganache until smooth and shiny and let it cool slightly

Dip the pieces of puff pastry in the chocolate and let the chocolate harden.

Franse Mille Feuille met frambozen / French Mille Feuille with raspberries

Pipe 3 dots of whipped cream on two of the layers and place the fruit in between,

Stack the layers on top of each other and place a third piece of pastry on top.

Decorate the Mille Feuille with whipped cream and fruit.