Millefeuilles Caramel Coco
Pour 12 millefeuilles

1. ***FEUILLETAGE***

   3 bandes de feuilletage inversé de 60 x 12 cm

2. ***CRÈME PÂTISSIÈRE CARAMEL ET NOIX DE COCO***

   1 L de lait entier
   80 à 100 g de **Crème Pâtissière à chaud ancel**
   100 g d'œufs
   150 g de sucre
   80 g de **Pâte Aromatique de Noix de Coco des Philippines Sébalcé**
   30 g de **Pâte Aromatique de Caramel Sébalcé**

   Réaliser la crème pâtissière selon votre méthode habituelle. Lisser, peser la crème puis ajouter les pâtes aromatiques.

3. ***MONTAGE ET FINITION***

Sur une première bande de feuilletage, dresser de la crème pâtissière caramel, recouvrir d'une seconde bande de feuilletage. Dresser de la crème pâtissière noix de coco puis recouvrir avec la dernière bande de feuilletage. Napper légèrement le dessus au pinceau avec du **nappage Miroir Neutre à Froid ancel** puis saupoudrer de coco râpée avant de portionner.