

Ons recept voor een klassieke millefeuille

 ± 1 uur

 ± 0.5 uur

 4 personen



Ken jij millefeuille al? Dit is een lekker Frans gebakje die je tegenwoordig in allerlei verschillende varianten kunt vinden. Toch zijn wij fan van de klassieke variant. Een traditioneel millefeuille gebakje bestaat uit 3 lagen bladerdeeg die worden afgewisseld met 2 lagen banketbakkersroom. Op de bovenste laag bladerdeeg ligt een laagje van room en chocolade. Dit gebakje heeft dus wel iets weg van een tompouce, al is het toch net even wat anders. Wil je zelf klassieke millefeuille maken? Lees dan snel verder voor ons millefeuille recept!

Maak het zo moeilijk of zo makkelijk als je zelf wilt

In principe is het niet lastig om deze mooie gebakjes te maken. Het kan echter wel een tijdrovende klus zijn als je alle benodigdheden helemaal zelf maakt. Zo kun je de bladerdeeg en de banketbakkersroom helemaal *from scratch* maken. Wil je het jezelf niet al te lastig maken? Gebruik dan kant-en-klare bladerdeeg uit het koelvak van een supermarkt. Banketbakkersroom kun je heel eenvoudig maken met de Banketbakkersroom-mix van Brand New Cake. Omdat het aardig wat stappen zijn die je moet doorlopen, kozen wij ervoor om inderdaad kant-en-klare bladerdeeg te gebruiken.

Benodigdheden uit onze webshop:

- 125 gram roompoeder;
- 100 gram fondant glazuur;
- 100 gram Callebaut Chocolate Callets Puur;
- 30 gram poedersuiker;
- 2 bakplaten;
- Bakpapier;
- 2 spuitzakken;
- 1 glad spuitmondje.





- 6 plakjes roomboter bladerdeeg;
- 325 milliliter melk;
- Satéprikker.

Het maken van de laagjes bladerdeeg:

- Tip!** Door dit te doen, zal het bladerdeeg gelijkmatig bakken.

1. Doe de melk bij de roompoeder in en mix het goed door elkaar heen.
2. Laat het mengsel daarna 30 minuten rusten.
3. Doe de roompoeder daarna in een spuitzak met een glad spuitmondje.
4. Smelt de chocolade calllets au-bain marie.
5. Doe de gesmolten chocolade in een spuitzak en knip een puntje van de zak af.

1. Roer de banketbakkersroom nog even goed door.
2. Spuit er daarna mee toefjes op 2 plakjes bladerdeeg.
3. Stapel deze op elkaar.
4. Spuit weer op 2 plakjes bladerdeeg toefjes met de room.
5. Stapel ook deze op elkaar.
6. Verwarm het fondant glazuur eventjes in de magnetron.
7. Smeer de laatste 2 bladerdeeg plakjes in met het fondant glazuur.



8. Trek met de spuitzak gesmolten chocolade lijntjes over het glazuur.
9. Ga hier met een satéprikker doorheen, zodat je een mooi patroon krijgt.
10. Laat het glazuur en de chocolade hard worden.
11. Leg daarna op beide gebakjes een plakje bladerdeeg met glazuur.

Handige informatie

Deel jouw millefeuille met ons!

Heb jij zelf met dit recept millefeuille gemaakt? Dan zijn we erg benieuwd naar hoe de gebakjes zijn geworden. Dat kun je aan ons laten zien door een foto van de millefeuille te delen in jouw Instagram Stories. Als je ons tagt met [@baktotaal](https://www.instagram.com/baktotaal) kunnen wij jouw bakcreaties zien én delen met onze eigen volgers. En dat vinden wij onwijs leuk om te doen!

Verkrijgbaar in onze webshop

- 1 x Molen de Hoop Banketbakkers (D)roompoeder 500gr (Art.nr.: DH142)
- 1 x BrandNewCake Fondant Glazuur Wit 300g (Art.nr.: BNC00868)
- 1 x Callebaut Chocolate Callets Puur (811) 400g (Art.nr.: 811-EO-D94)
- 1 x Poedersuiker 250g (Art.nr.: R6062)
- 1 x BrandNewCake Wegwerp Spuitzak 40cm Groen 20 stuks (Art.nr.: BNC00627)
- 1 x Spuitmondje Glad RVS 9mm (Art.nr.: 197507)
- 2 x Patisse Bakplaat 39x26cm (Art.nr.: 03639)

