

Quantité : 4 St Honoré St Valentin

INGRÉDIENTS	EN GR	MODE D'EMPLOI
<b>Pâte Feuilletée</b>		
Farine Pâtissière PatisFrance	1500	Réaliser la détrempe de la pâte feuilletée en mélangeant au crochet la farine, le sel, le beurre fondu et l'eau.
Sel	30	
Puratos Mimetic Essentiel Sans	300	Laisser reposer le pâton de 2,455 kg sous un film.
Palme fondu		Réaliser 6 tours simples avec 1 kg de beurre de tourrage par pâton.
Eau	625	
Beurre de tourrage	1000	
<b>TOTAL</b>	<b>3455</b>	

## Pâte à Choux

Eau	130	Mélanger l'eau, le lait, la matière grasse, le sel, le sucre et faire bouillir le tout. Ajouter la farine, dessécher la pâte sur le feu et ensuite au batteur. Ajouter les œufs. Pocher la pâte à choux sur Silpain®.
Lait	130	
Puratos Mimetic Essentiel Sans	57	
Palme		
Beurre	58	
Sel fin	4	
Sucre semoule	3	
Farine Pâtissière PatisFrance	150	
Œufs	270	
<b>TOTAL</b>	<b>802</b>	

## Compotée d'Agrumes

Puratos Topfil Agrumes 77%	QS	Détendre le Topfil avant l'utilisation.
----------------------------	----	---

## Crème Légère Vanille

<b>Patiscrem PatisFrance (1)</b>	300
Lait entier	100
<b>Vanille Gousse PatisFrance</b>	1 pc
Sucre	120
<b>Elsay PatisFrance</b>	60
<b>Patiscrem PatisFrance (2)</b>	350
<b>TOTAL</b>	<b>931</b>

Réaliser une crème pâtissière (sans œufs) avec les 5 premiers ingrédients.

Laisser refroidir, puis mixer au robot-coupe pour la lisser.

Monter la Patiscrem (2) puis l'incorporer à la crème pâtissière jusqu'à obtenir une texture lisse.

## Chantilly Chocolat Lait Cameroun

<b>Patiscrem PatisFrance (1)</b>	600
<b>Patiscrem PatisFrance (2)</b>	600
<b>Belcolade Lait Origins Cameroun 45% Cacao-Trace</b>	380
<b>TOTAL</b>	<b>1580</b>

Faire bouillir la Patiscrem (1) et verser sur le chocolat et mélanger.

Ajouter la Patiscrem (2) puis mixer.

Réserver une nuit au réfrigérateur avant l'utilisation.

## Glaçage Chocolat

<b>Miroir Plus Chocolat Noir PatisFrance</b>	QS
--	----

Chauffer le glaçage à 25°C avant l'utilisation.

## Montage et Finitions :

- Réaliser le feuilletage, étaler des abaisses de 2 à 2,5 mm d'épaisseur, laisser reposer. Piquer les plaques de feuilletage puis détailler 2 cœurs de taille 160 mm. Cuire pendant 20 à 25 minutes à 200°C.
- Réaliser la pâte à choux puis pocher une plaque de mini choux à l'aide d'une poche munie d'une douille Ø 18 mm et cuire pendant 35 minutes à 170°C au four à sole.
- La veille, réaliser la Chantilly chocolat lait Cameroun ainsi que la crème pâtissière sans œufs.
- Pour le montage, réaliser la crème légère vanille, garnir les choux puis pocher une fine couche sur le cœur en feuilletage.
- Pocher une petite quantité de Topfil Agrumes sur la crème légère.
- Glacer les choux avec le glaçage chocolat puis répartir 8 choux sur les bords du St Honoré.
- Monter la chantilly chocolat lait Cameroun puis pocher à l'aide d'une poche munie d'une douille St Honoré.
- Décorer.

