

Saint-Honoré Cerise Pistache

Par Sylvain Lecomte - Quantité : 3 pièces

Pâte à choux

en g

Lait	98
Eau	230
Sucre	8
Sel	4
Beurre	132
Farine type 45	230
Œufs	328
Lait chaud	33

Porter à ébullition le lait, l'eau, le sucre, le sel et le beurre.

Ajouter la farine et mélanger.

Verser dans un bol et mélanger à la feuille.

Ajouter doucement les œufs. Ajuster la texture si nécessaire avec le lait chaud. Pocher sur un Silpat® et cuire au four à 180°C pendant 30 minutes.

Pâte feuilletée

en g

Farine	1250
Sel	25
Eau	550
Beurre	1125

Mélanger avec le crochet la farine, le sel, l'eau et 125 g de beurre.

Faire 6 tours avec le reste de beurre. Abaisser à 0.8 cm. Couper une bande à 5 x 32 cm et une à 3 x 32 cm.

Cuire à 180°C pendant 30 à 40 minutes.

Crème pâtissière cerise

en g

Délicecrem PatisFrance	60
Starfruit Cerise PatisFrance	150
Lait	35

Mélanger tous les ingrédients ensemble et garnir la pâte à choux.

Chantilly Pistache

en g

Crème	200
Sucre	40
Pralirex Pistache PatisFrance	50

Faire monter la crème et le sucre, puis mélanger délicatement avec le Pralirex.

Montage et finitions :

- Glacer les choux au caramel et les déposer dans un sucre coloré en rouge
- Les coller sur la bande 5 x 32 cm
- Etaler une fine couche de Chantilly sur le côté de la bande de feuilletage et poser la deuxième dessus
- Pocher la chantilly avec une douille St Honoré
- Décorer avec des brisures de pistache

