

Tarte St Honoré

Par Mathias Gautron - Quantité: pour 4 tartes



Pâte feuilletée inversée	en g
Beurre	400
Farine	175
Farine de gruau	350
Eau	175
Sel	12
Beurre pommade	100

Mélanger à la feuille le beurre ferme et la farine de la 1ère partie. Étaler en rectangle sur un papier film, recouvrir également d'un film pour égaliser facilement en utilisant le rouleau.

Stocker au réfrigérateur pendant 1 heure maximum à 5°C pour que le beurre et la farine soient assez souples pour envelopper la détrempe et commencer le tourage.

Réaliser la détrempe : mélanger le beurre pommade, la farine, le sel et l'eau.

Laisser reposer également la détrempe au réfrigérateur environ 1 heure.

Prendre le beurre étalé en rectangle, le recouvrir de la détrempe, et réaliser un tour simple.

Après 1 heure, allonger le pâton dans l'autre sens en rectangle et donner un

tour double et placer de nouveau au réfrigérateur pour 1 heure.

Donner de nouveau un autre tour simple. A cette étape le feuilletage se trouve à 3 tours 1/2, il peut être stocké au réfrigérateur et conservé ainsi. Avant l'utilisation du feuilletage inversé, il faudra donner un dernier tour double, et le laisser à nouveau reposer 20 minutes avant de détailler.

Abaissier à 2 mm et faire bien détendre la pâte avant de découper les abaisses. Détailler à l'aide d'un cercle de 20 cm et détailler à nouveau avec un cercle de 18 cm. Conserver celui-ci et récupérer le centre, afin d'obtenir un anneau.

Cuire à 220°C au four à sole ou à 180°C au four ventilé.

Pâte à choux	en g
Eau	130
Lait	130
Beurre	115
Sel fin	4
Sucre semoule	3
Farine	150
Œufs	270

Mélanger l'eau, le lait, le beurre, 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.

Dresser des petits choux d'environ 6 g.

Crumble noisette	en g
Beurre frais	190
Sucre cassonade	230
Noisettes Brutes Poudre PatisFrance	70
Farine	165

Torréfier la poudre de noisettes à 150°C pendant au moins 20 minutes. Pétrir ensuite tous les ingrédients ensemble et étaler à 2 mm au laminoir entre deux feuilles de papier cuisson. Réserver au frais. Détailler des cercles et les déposer sur la pâte à choux.

Cuire le montage pâte choux/crumble dans un four doux à 150°C pendant 20 minutes environ.

Gelée de cerise	en g
Glucose	32
Sucre	64
Starfruit Griotte PatisFrance	255
Starfruit Framboise PatisFrance	255
Sucre semoule	15
Pectine NH	11

Caraméliser le glucose et le sucre à 185°C. Décuire avec les purées chaudes, puis ajouter la pectine en pluie mélangée au sucre semoule.

Donner un bouillon et couler.

Crème à la semoule	en g
Lait	500
Vanille Gousse PatisFrance	1 pc
Sucre cassonade parfumé	90
Jaunes d'œufs	40
Elsay PatisFrance	25
Semoule de blé fine	45
Beurre	40
Cubes de gelée cerise	85
Crème fouettée	100

Réaliser une crème pâtissière avec le lait infusé (lait & vanille), avant de faire le mélange avec les jaunes. Ajouter la semoule dans le lait. Cuire la crème pâtissière, refroidir.

A froid, ajouter la crème fouettée et les cubes de gelée cerise. Garnir les choux.

Crème légère Tonka	en g
Préparation pour Crème Pâtissière Légère PatisFrance	225
Tonka	1
Eau	500

Ajouter de la Tonka râpée dans l'eau et mélanger tous les ingrédients pendant 4 minutes à grande vitesse.

Confit cerise noire	en g
Puratos Topfil Cerise Noire 70%	800
Gelée Dessert Porc PatisFrance	20
Kirsch	5

Chauffer une partie du Topfil à 50°C et ajouter la Gelée Dessert.

Finir avec le Kirsch.

Dresser le confit sur la pâte sablée.

Montage :

Garnir les choux avec la crème et la gelée de cerise.

Dresser de la crème semoule sur la base du gâteau.

Déposer du Topfil Cerise Noire au fond du St Honoré.

Recouvrir le tout de crème légère Tonka.

Finition :

Glacer les choux avec de la Pâte d'Amande Catania étalée à 1 mm.

Napper avec du Puratos Miroir Glassage Neutre et scintillant rubis.