

St Honoré H&W



COMPOSITION

- 1 - Pâte Feuilletée
- 2 - Pâte à Choux
- 3 - Crème Pâtissière
- 4 - Chantilly Gélifiée
- 5 - Caramel Choux

Portions

10 portions individuelles

Pâte Feuilletée 60 g

Ingrédients

Farine Pâtissière PatisFrance	1670 g
Sel	33 g
Eau	750 g
Beurre	250 g

Mimetic Primeur 30% Sans Arôme Plaque Puratos	1000 g
---	--------

Pâte À Choux 15 g

Ingrédients

Lait Entier	130 g
Eau	130 g
Beurre	115 g
Sel	4 g
Sucre	10 g
Farine Pâtissière PatisFrance	150 g
Œufs Entiers	270 g

Méthode de travail

Dans un batteur, pétrir tous les ingrédients sauf le beurre de tourage en 1ère vitesse pendant 5 minutes, puis 2 minutes en 2ème vitesse.

Reposer la pâte pendant au moins 30 minutes.

Enchâsser le beurre et réalisez 2 tours simples.

Reposer à nouveau pendant 2 heures au froid, puis effectuer 2 autres tours.

Le lendemain, abaissez la pâte à une hauteur de 2,5 mm.

Détailler un nuage de 15 cm de long et 8 cm de haut.

Méthode de travail

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

Ajouter la farine en mélangeant vigoureusement.

Peser la pâte obtenue (la panade) et compléter avec de l'eau jusqu'à atteindre 539 g.

Transférer la panade dans un batteur puis battre à la feuille.

Incorporer les œufs petit à petit jusqu'à obtenir une pâte homogène.

Pocher des choux de 30 mm sur une plaque de cuisson.

Cuire au four à 160°C pendant 15 minutes porte fermée, puis ouvrez la porte et prolonger la cuisson de 40 minutes.

Crème Pâtissière 50 g

Ingrédients

Lait Entier	600 g
Sucre	90 g
Jaunes d'Œufs	130 g
Poudre à Crème Ami'gel PatisFrance	65 g
Vanille Gousses PatisFrance	1 g

Méthode de travail

Dans un bol, blanchir les jaunes d'œufs avec le sucre.

Ajouter la poudre à crème.

Dans une casserole, faire bouillir le lait avec la vanille.

Verser le lait chaud sur le mélange œufs-sucre-poudre à crème tout en remuant.

Cuire à ébullition pendant 2 minutes.

Chantilly Gélifiée 40 g

Ingrédients

Crème 35% PatisFrance	420 g
Gélatine Poudre Bœuf PatisFrance	4g
Eau	24 g
Vanille Gousses PatisFrance	2 g
Sucre	25 g

Méthode de travail

Chauffer 1/3 de la crème avec le sucre et la vanille, ajouter la gélatine préalablement hydratée, puis ajouter le restant de crème froide. Stocker au froid une nuit avant de faire monter.

Caramel Choux 5 g

Ingrédients

Sucre	150 g
Patis'Omalt PatisFrance	150 g

Méthode de travail

Faire un caramel à sec avec le sucre. Chauffer le Patis'Omalt avec un peu d'eau jusqu'à 160°C, ajouter le caramel précédent et faire fondre le tout. Stopper la cuisson et glacer les choux.

MONTAGE

- Cuire entre 2 silpat les nuages en feuilletage pendant 40 minutes à 180°C.
- Cuire les choux comme indiqué.
- Détendre la crème pâtissière froide et pocher au centre du feuilletage 35 g de crème.
- Garnir les choux et les caraméliser.
- Déposer 4 choux contre la crème pâtissière sur le feuilletage.
- Monter la chantilly et pocher avec une douille unie des boules sur l'ensemble de la crème pâtissière pour la masquer.
- Finir avec un chou caramélisé sur le dessus et un peu de poudre de vanille.