

Recette

Saint Honoré Chocolat

Par Jonathan Mougel, Meilleur Ouvrier de France Pâtissier-Confiseur 2019.

Quantité : pour 25 Saint Honoré environ (65 mm de diamètre)

Moule spécifique : Cercles à tartelette perforés 65 mm De Buyer



INGREDIENTS

EN G

MODE D'EMPLOI

Pâte feuilletée inversée chocolat

Farine T45	485	Réaliser le beurre manié en mélangeant le beurre (600 g) et le cacao poudre.
Farine T55	262.5	Étaler un rectangle de 20 x 60 cm et bloquer au froid positif.
Eau	375	Réaliser la détrempe en incorporant le beurre pommade mélangé à l'Ebony.
Fleur de sel	15	Étaler un rectangle de 20 x 40 cm.
Belcolade Ebony 96% Cacao-Trace	60	Réaliser un portefeuille puis réaliser 6 tours simples.
Beurre pommade	90	Laisser reposer 3 heures tous les 2 tours.
Beurre	600	Étaler sur deux plaques à 2.5 mm d'épaisseur et bloquer au froid.
Belcolade Cacao Poudre	37.5	Couper des anneaux.

Crèmeux Chocolat Lait Vietnam (25 g / petit gâteau)

Lait	250	Réaliser une crème anglaise avec les 4 premiers ingrédients.
Patiscrem PatisFrance	250	Ajouter la masse gélatine fondue et verser sur le chocolat et le beurre de cacao.
Sucre	40	
Jaunes d'œufs	110	Mixer puis réserver au froid positif (4°C) pendant 12 heures.

Gélatine poudre	2
Eau	12
Belcolade Origins Lait Vietnam 45% Cacao-Trace	410
Belcolade Beurre de cacao	30

Compote Banane-Passion (25 g / petit gâteau)

Starfruit Mangue PatisFrance	120
Starfruit Banane PatisFrance	540
Starfruit Passion PatisFrance	60
Cassonade	107
Vanille gousse PatisFrance	1p
Agar-agar	4.5
Pectine nH	7.5
Dextrose	18
Jus de citron vert	66
Gingembre	3

Chauffer les pulpes avec le gingembre râpé et la vanille.

Ajouter tous les autres ingrédients bien mélangés ensemble.

Cuire pendant une minute et ajouter le jus de citron vert.

Mixer et réserver.

Chantilly Chocolat Lait

Sucre	27
Patiscrem PatisFrance (1)	250
Lait	30
Vanille gousse PatisFrance	1p
Sirop de glucose	20
Dextrose	8
Belcolade Origins Lait Vietnam 45% Cacao-Trace	165
Patiscrem PatisFrance (2)	365

Cuire le sucre à sec.

Décuire avec le lait, la crème (1), la vanille, le sirop de glucose et le dextrose chauds. Verser sur le chocolat et mixer.

Ajouter la crème froide (2) et mixer.

Réserver pendant 12 heures au réfrigérateur.

Montage et finitions :

Cuire les anneaux de feuilletage et une plaque de feuilletage (comme un millefeuille) puis caraméliser le tout.

Déposer un disque de feuilletage dans le fond de l'anneau.

Garnir avec 25 g de crémeux au chocolat lait Vietnam.

Pocher directement 25 g de compote Banane-Passion.

Dresser la chantilly chocolat lait avec une douille sultane lisse (grand format)

Décorer à l'aide d'un chou au chocolat garni de compote Banane-Passion et saupoudrer de gruë de cacao caramélisé.