

# St Honoré Classique

## COMPOSITION

- 1 - Pâte Feuilletée
- 2 - Pâte À Choux
- 3 - Crème Pâtissière
- 4 - Crème Chiboust
- 5 - Caramel Pour Choux

### Portions

3 cercles de 180 mm

### Pâte Feuilletée 40 g

#### Ingrédients

|                               |        |
|-------------------------------|--------|
| Farine Pâtissière PatisFrance | 1670 g |
| Sel                           | 33 g   |
| Eau                           | 750 g  |
| Beurre                        | 250 g  |
| Beurre de Tourage             | 1000 g |

### Pâte À Choux 25 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 réaliser 2 tours simples. Reposer à nouveau pendant 2 heures au froid, puis effectuer 2 autres tours. Le lendemain, abaisser la pâte à une hauteur de 2,5 mm. Détailler des cercles de 18 cm.

### 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 ouvrir la porte et prolonger la cuisson de 40 minutes. Pocher un boudin sur le bord de chaque disque de feuilletage et également un serpent jusqu'au centre



## Crème Pâtissière 50 g

### Ingrédients

|   |       |
|---|-------|
| Lait Entier                               | 660 g |
| Sucre                                     | 100 g |
| Jaunes d'Œufs                             | 130 g |
| <b>Poudre à Crème Ami'gel PatisFrance</b> | 72 g  |
| <b>Vanille Gousses PatisFrance</b>        | 1 g   |

## Crème Chiboust 25 g

### Ingrédients

|   |       |
|---|-------|
| Lait Entier                               | 250 g |
| Sucre                                     | 40 g  |
| Jaunes d'Œufs                             | 50 g  |
| <b>Poudre à Crème Ami'gel PatisFrance</b> | 30 g  |
| <b>Vanille Gousses PatisFrance</b>        | 1 g   |
| <b>Gélatine Poudre Bœuf PatisFrance</b>   | 2 g   |

|               |       |
|---------------|-------|
| Eau           | 12 g  |
| Blancs d'Œufs | 105 g |
| Sucre         | 125 g |
| Eau           | 40 g  |

## Caramel Pour Choux 3 g

### Ingrédients

|  |       |
|--|-------|
| Sucre                                    | 200 g |
| <b>Sirop de Glucose DE40 PatisFrance</b> | 50 g  |
| Eau                                      | 60 g  |

## MONTAGE

- Enfourner le disque de feuilletage au four à sole à 180°C pendant 40 minutes.
- Cuire les choux à 160°C pendant 15 minutes porte fermée, puis ouvrez la porte et prolongez la cuisson de 40 minutes à 160-170°C.
- Détendre la crème pâtissière et garnir les choux.
- Pocher 200 g de crème pâtissière sur chaque disque de feuilletage.
- Caraméliser chaque chou avec le caramel chaud puis les coller sur le pourtour du disque de feuilletage.
- Préparer la crème Chiboust puis pocher des larmes en partant de la base de chaque chou jusqu'au centre puis déposer un chou au centre pour finir le St Honoré.

## 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.

Verser la crème sur une plaque pour la refroidir rapidement.

## Méthode de travail

Blanchir les jaunes et le sucre, puis ajouter la poudre à crème.

Bouillir le lait et la vanille puis ajouter le mélange avec le mélange œufs-sucre.

Cuire 2 minutes à ébullition. Ajouter la gélatine préalablement hydratée.

Pendant que la crème pâtissière chauffe, cuire le sucre et l'eau à 121°C.

Verser ce sirop sur les blancs montés.

Ajouter une partie de la meringue italienne dans la crème pâtissière encore très chaude 65-70°C.

Mélanger puis ajouter le reste de la meringue et mélanger délicatement au fouet.

## Méthode de travail

Cuire au caramel blond et décuire une fois la couleur désirée atteinte.