

# St Honoré Créatif

## COMPOSITION

- 1 - Pâte Sucrée Noisette
- 2 - Pâte à Choux
- 3 - Crème Pâtissière
- 4 - Caramel Pour Choux
- 5 - Chantilly Gélifiée
- 6 - Croustillant
- 7 - Crème Praliné Caramel

### Portions

15 tartes 65 mm

### Pâte Sucrée Noisette 40 g

#### Ingrédients

Beurre	200 g
Sel	4 g
Œufs entiers	85 g
<b>Noisettes Poudres Brutes PatisFrance</b>	100 g
Sucre Glace	100 g
<b>Farine Pâtissière PatisFrance</b>	400 g

### Pâte À Choux 10 g

#### Ingrédients

Lait Entier	65 g
Eau	65 g
Beurre	60 g
Sel	2 g
Sucre	5 g
<b>Farine Pâtissière PatisFrance</b>	75 g
Œufs Entiers	135 g

### Méthode de travail

Mélanger tous les ingrédients ensemble avec la feuille.

Abaisser à 2 mm et laisser reposer au froid.

Foncer en bande des cercles de 65 mm et cuire pendant 18 minutes à 160°C.

### 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 équipé de la feuille. Ajouter petit à petit les œufs.

Pocher en choux de 30 mm puis cuire à 160°C pendant 15 minutes oura fermé, ouvrir le oura et prolonger la cuisson 40 minutes.



## Crème Pâtissière 28 g

### Ingrédients

Lait Entier	300 g
Sucre	45 g
Jaunes d'Œufs	65 g
Poudre à Crème Ami'gel PatisFrance	33 g
Vanille Gousses PatisFrance	1 g

## Caramel Pour Choux 3 g

### Ingrédients

Sucre	200 g
Sirup De Glucose DE40 PatisFrance	50 g
Eau	60 g

## Chantilly Gélifiée 25 g

### Ingrédients

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

## Croustillant 16 g

### Ingrédients

Pralicrac Caramel Beurre Salé PatisFrance	110 g
Praliné Collection Noisettes Piemont IGP 62% PatisFrance	60 g
Noisettes Piemont Brutes PatisFrance	60 g
Grué de cacao	25 g

## Crème Praliné Caramel 15 g

### Ingrédients

Praliné Collection Noisettes Piemont IGP 62% PatisFrance	130 g
Fourrage Caramel Beurre Salé PatisFrance	100 g
Crème 35% PatisFrance	35 g

## Méthode de travail

Blanchir les jaunes et le sucre, ajouter la poudre à crème. Bouillir le lait et la vanille puis ajouter le mélange avec les œufs. Cuire 2 minutes à ébullition.

## Méthode de travail

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

## Méthode de travail

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

## Méthode de travail

Fondre le Pralicrac à 35°C puis ajouter le praliné et les noisettes torréfiées concassées.

## Méthode de travail

Mixer ensemble tous les ingrédients jusqu'à bonne émulsion.

## MONTAGE

- Cuire les fonds de tartes.
- Garnir de 16 g de croustillant les fonds.
- Lisser à ras avec la crème pâtissière détendu (28 g).
- Garnir les choux de crème praliné caramel puis les glacer avec le caramel.
- Poser le chou au centre de la tarte, faire monter la chantilly et la pocher autour de celui-ci.