

St Honoré Durable



COMPOSITION

- 1 - Pâte Feuilletée Cacao
- 2 - Caramel Pour Choux
- 3 - Garniture Pâtissière Chocolat
- 4 - Pâte À Choux Végétale
- 5 - Garniture Foisonnée Végétale

Portions

3 cercles de 180 mm

Pâte Feuilletée Cacao 40 g

Ingrédients

Farine Pâtissière PatisFrance	950 g
Belcolade Poudre de Cacao Cacao-Trace	50 g
Sel	20 g
Eau	450 g
Mimetic Essentiel Bloc Puratos	150 g
Mimetic Essentiel 20 Plaque Puratos	600 g

Méthode de travail

Pétrir tous les ingrédients sauf le Mimetic de tourage en 1ère vitesse pendant 5 minutes puis 2 minutes en 2ème. Laisser reposer au moins 30 minutes puis enchâsser le Mimetic et réaliser 2 tours simple, laisser reposer 2h au froid puis réaliser 2 autres tours.

Abaisser la pâte à une hauteur de 2,5 mm puis détailler des cercles de 18 cm.

Caramel Pour Choux 6 g

Ingrédients

Sucre	200 g
Sirop de glucose DE40 PatisFrance	50 g
Eau	60 g

Méthode de travail

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

Garniture Pâtissière Chocolat 50 g

Ingrédients

Boisson de Soja	800 g
Ambiante Puratos	200 g
Belcolade Selection M. Végétale 46% Cacao- Trace	100 g
Belcolade Origins Noir Philippines 68% Cacao- Trace	100 g
Poudre à Crème Ami'gel	150 g
Sucre	130 g
Pectine NH PatisFrance	6 g

Méthode de travail

Mélanger la poudre à crème, le sucre et la pectine NH ensemble.
Mélanger le tout avec la boisson de soja, puis ajouter l'ambiante.
Porter le tout à ébullition puis cuire 1 minute.
Ajouter les chocolats et mixer.

Pâte À Choux Végétale 15 g

Ingrédients

Patis'Choux PatisFrance	310 g
Eau	387 g
Huile de Colza	60 g

Méthode de travail

Mélanger tous les ingrédients ensemble à la feuille puis pendant 4 minutes à haute vitesse. Laisser reposer 2h au réfrigérateur puis pocher des choux de 30 mm sur une feuille silicone.
Brumiser d'eau puis enfourner au four à sole à 190°C pendant 35 minutes.

Garniture Foisonnée Végétale 20 g

Ingrédients

Garniture Pâtissière Chocolat	300 g
Ambiante Puratos	120 g

Méthode de travail

Monter l'Ambiante puis ajouter la garniture chocolat froide.
Mélanger l'ensemble au fouet.

MONTAGE

- Cuire le feuilletage à 180°C pendant 35-40 minutes.
- Pocher un serpent de 200 g de garniture chocolat au centre du feuilletage.
- Garnir les choux avec la garniture chocolat puis glacer au caramel.
- Disposer les choux glacés sur le pourtour du feuilletage.
- Pocher la garniture foisonnée végétale à l'aide d'une douille plate, en formant des pétales et en commençant par les choux pour aller vers le centre de la tarte.