

TRISTAN ROUSSELOT

SAINT-HONORÉ AU CARAMEL ET À LA VANILLE D'OUGANDA

Pour 10 saint-Honoré

Ingrédients

PÂTE SUCRÉE NATURE
22 g poudre d’amandes blanches
40 g fécule de pomme de terre
145 g farine T55
1 g sel fin
72 g sucre glace
75 g beurre doux
40 g œufs entiers

FEUILLETAGE INVERSÉ
435 g farine T55
125 g beurre doux
15 g sel
210 g eau
220 g farine T55
500 g beurre de tourage
1 g Poudre de vanille Bourbon Madagascar Prova Gourmet

CARAMEL TENDRE VANILLE D’OUGANDA
75 g sirop de glucose
75 g sucre
110 g crème liquide 35% M.G.
30 g beurre doux
2 g fleur de sel
1 Gousse de vanille d’Ouganda Prova Gourmet

GANACHE MONTÉE VANILLE D’OUGANDA
435 g farine T55
125 g beurre doux
15 g sel
210 g eau
220 g farine T55
500 g beurre de tourage
1 g Poudre de vanille Bourbon Madagascar Prova Gourmet

MÉLANGE CHOUX
75 g beurre de cacao en poudre
25 g sucre glace
PÂTE À CHOUX
70 g lait entier UHT
70 g eau
4 g sel
6 g sucre semoule
70 g beurre doux
70 g farine T45
100 g œufs entiers

CRÉMEUX CARAMEL À LA VANILLE D’OUGANDA
75 g sucre semoule (1)
10 g sucre semoule (2)
220 g lait entier UHT
35 g jaunes d’œufs
18 g amidon de maïs
1 g sel
7 g masse gélatine
125 g beurre doux
1 Gousse de vanille d’Ouganda Prova Gourmet

Préparation

PÂTE SUCRÉE NATURE
Dans une cuve de batteur munie d’une palette, sabler le beurre coupé en petits cubes avec les poudres. Ajouter ensuite les œufs entiers. Lorsque la préparation s’agglomère, arrêter le mélange, ne pas pétrir. Étaler la pâte à 2.5 mm entre deux papiers sulfurisés. Laisser reposer une nuit au réfrigérateur. Détailler les Saint-Honoré et cuire sur plaque entre 2 toiles de cuisson au four ventilé à 155 °C pendant 20 min.

FEUILLETAGE INVERSÉ
Dans la cuve d’un batteur munie d’une palette, sabler la première partie de farine, le sel, la poudre de vanille et le beurre coupé en petits cubes. Ajouter ensuite l’eau. Travailler doucement pour obtenir une pâte lisse et homogène. Former un rectangle, filmer et laisser reposer une nuit au réfrigérateur. Dans la cuve d’un batteur munie d’une palette, mélanger le beurre de tourage coupé en petits cubes et la deuxième partie de farine. Former un rectangle de la même taille que le beurre manié. Filmer et stocker une nuit au réfrigérateur. Étaler le beurre manié 2 fois la taille du rectangle de la détrempe. Déposer la détrempe au centre de l’abaisse de beurre manié et abaisser jusqu’au cran 9 pour réaliser le premier tour et laisser reposer 1/2 journée, répéter l’étape pour donner 5 tours simples. Étaler le feuilletage à 3 mm et laisser reposer 1 nuit au réfrigérateur. Détailler les Saint-Honoré et cuire 40 min à 170 °C sur plaque entre 2 toiles de cuisson avec des cales d’1 cm d’épaisseur.

CARAMEL TENDRE VANILLE D’OUGANDA
Faire chauffer la crème et les gousses de vanille fendues et grattées, filmer et laisser infuser une nuit. Dans une autre casserole, faire fondre le sirop de glucose et ajouter le sucre petit à petit, cuire au caramel blond. Décuire ensuite avec la crème infusée filtrée et chaude, redonner une ébullition. Ajouter ensuite le beurre coupé en petits cubes et la fleur de sel puis mixer au mixeur. Ajouter ensuite la fleur de sel et laisser refroidir le caramel une nuit. Mettre en poche sans douille

GANACHE MONTÉE VANILLE D’OUGANDA
Faire chauffer la première partie de crème avec les gousses de vanille fendues et grattées, filmer et laisser infuser une nuit. Le lendemain, filtrer et faire bouillir la crème infusée, verser sur la masse gélatine et le chocolat blanc et mixer. En continuant de mixer, ajouter la deuxième partie de crème. Chinoiser et réserver une nuit au réfrigérateur avant utilisation. Emulsionner la ganache montée jusqu’à obtention d’une texture onctueuse. Mettre en poche munie d’une douille unie de 15.

MÉLANGE CHOUX
Dans un bol, mélanger les ingrédients au fouet et saupoudrer le mélange sur la pâte à choux à l’aide d’un tamis.

PÂTE À CHOUX
Faire bouillir le lait, l’eau, le sel, le sucre et le beurre doux coupé en petits cubes. Hors du feu, ajouter la farine tamisée en une seule fois. Mélanger au fouet pour homogénéiser la panade. Dessécher 1 min sur le feu en mélangeant énergiquement à l’aide d’une maryse. Débarrasser la préparation dans une cuve de batteur munie d’une feuille refroidir à vitesse moyenne et ajouter les œufs entiers progressivement. Refroidir la pâte à choux à 30 °C. Pocher 3 tailles de choux et parsemer le mélange choux. Cuire sur une toile de cuisson à 130 °C pendant 30 min puis à 150 °C pendant 15 min pour la coloration.

CARAMEL CHOUX
Dans une casserole faire fondre le glucose et ajouter petit à petit le sucre semoule préalablement mélangé avec le Nougasec. Lorsque le caramel est blond, couler sur une feuille de papier sulfurisé pour stopper la cuisson et refroidir. Concasser en gros morceaux et stocker dans un endroit sec.

CRÉMEUX CARAMEL À LA VANILLE D’OUGANDA
Faire chauffer le lait et les gousses de vanille fendues et grattées, filmer puis laisser infuser une nuit. Réaliser un caramel à sec avec la première partie de sucre puis décuire avec l’infusion filtrée et chaude. Dans un bol, blanchir les jaunes d’œufs avec la deuxième partie du sucre, puis ajouter l’amidon de maïs. Verser l’infusion sur le mélange blanchi et remettre dans la casserole. Cuire comme une crème pâtissière. Hors du feu, ajouter la masse gélatine et le beurre congelé coupé en petits cubes. Mixer. Refroidir et mettre en poche munie d’une douille de 6.

DRESSAGE
Faire fondre le caramel choux, glacer les 3 tailles de choux et les mettre dans les 3 tailles de moules respectives. Garnir chaque chou de crémeux caramel. Démouler les choux. Sur carton, déposer la pâte sucrée et pocher du caramel tendre afin de coller le feuilletage par-dessus. Pocher la ganache montée vanille sur le feuilletage et garnir chaque boule de caramel tendre, déposer ensuite les choux glacés et garnis.

Les produits associés à cette recette



GOUSSES DE
VANILLE
OUGANDA



EXTRAIT DE
VANILLE BOURBON
MADAGASCAR



EXTRAIT DE
VANILLE BOURBON
MADAGASCAR
CONCENTRÉ