

ECOLE BELLOUET CONSEIL

SAINT-HONORÉ À LA VANILLE DE TAHITI

3 Saint-Honoré Pour 6 personnes

Ingrédients

Feuilletage inversé
300 g beurre sec en cubes
390 g farine (type 55)
130 g eau (environ)
12 g sel
75 g beurre pommade

Craquelin
100 g beurre
125 g sucre cassonade
125 g farine
10 g de sucre vanillé

Pâte à choux
250 g lait entier
100 g beurre
5 g sel
8 g sucre semoule
150 g farine (type 55)
260 g œufs entiers
25 g lait entier

Crème pâtissière
500 g lait entier
2 gousses de vanille Tahiti
110 g sucre semoule
100 g jaunes d'œufs
40 g poudre à crème
30 g beurre

Crème légère vanille
640 g de crème pâtissière
42 g de masse gélatine
(6 g de gélatine poudre
200 bloom et 36 g d'eau)
200 g de crème fouettée

Crème chantilly vanille
700 g de crème fleurette
100 g de mascarpone
50 g de sucre glace
1 gousse de vanille Tahiti
Caramel
500 g de sucre semoule
150 g d'eau
150 g de glucose

Préparation

Feuilletage inversé
Malaxer le beurre sec en cubes et les 130 g de farine, étaler sur une plaque et mettre au réfrigérateur à 5°C, pendant environ 1 heure. Réaliser une détrempe au batteur à l'aide du crochet avec les 260 g de farine, l'eau, le sel et le beurre pommade et laisser reposer au réfrigérateur à 5°C pendant 1 heure environ. Étaler séparément au laminoir la détrempe et le beurre mélangé avec la farine à environ 2 cm d'épaisseur et à la même taille. Poser la détrempe sur le beurre et farine et plier en 3 (tour simple). Allonger de nouveau au laminoir et donner un tour simple (plier en trois), repos 1 heure au réfrigérateur.
Allonger au laminoir, donner un tour double (tour portefeuille), repos 1 heure au réfrigérateur. Donner un tour simple (plier en 3). Repos 1 heure au réfrigérateur. Stocker le pâton à 4°C, au réfrigérateur dans un film plastique. Avant utilisation, donner un tour double (tour portefeuille). Repos de 15 min avant le détaillage. Au total 6 tours seront donnés (un tour double compte pour 1 ½). Étaler le feuilletage inversé à 2.5 mm d'épaisseur, étaler sur une plaque 60 cm par 40 cm, laisser reposer environ 30 min au réfrigérateur. Placer la plaque de feuilletage 4 min dans un four ventilé à 170°C puis au surgélateur.
Découper 3 disques de 22 cm de diamètre. Disposer les disques sur plaques et feuilles de « Fiberpain ». Réserver pour le dressage de la pâte à choux.

Craquelin
Au batteur, mélanger tous les ingrédients à la feuille, sans trop corser la pâte. Réserver au réfrigérateur à 5°C. Étaler le sablage entre deux feuilles plastiques, cette recette donne une demi feuille de 60 cm de long par 40 cm de large.
Passer le tout au surgélateur et découper des disques de taille légèrement supérieure aux petits choux, environ 2 cm de diamètre. Réserver au surgélateur.

Pâte à choux
Dans une casserole, porter à ébullition le lait, le beurre, le sel et le sucre semoule. Ajouter la farine, et mélanger hors du feu puis dessécher sur le feu. Vider le tout dans une cuve de batteur et à l'aide de la feuille ajouter progressivement les œufs et à la fin si nécessaire le lait chaud. Dresser à la poche à douille n°14 une couronne sur les disques de feuilletage, ainsi que des petits choux de 1,8 cm de diamètre. Sur chaque chou disposer un disque de sablage.
Cuire au four à sole à 175°C, pendant 35 à 40 min environ pour les disques et 25 min pour les petits choux. À la sortie du four mettre sur grille jusqu'à refroidissement complet. Le reste de pâte à choux sera dressé et conservé au surgélateur.

Crème pâtissière
Dans un bassin inox, mélanger ensemble les jaunes d'œufs, le sucre semoule et la poudre à crème, détendre avec le lait bouillant infusé à la vanille, puis cuire le tout sur le feu à l'ébullition pendant 2 min.
Hors du feu ajouter le beurre. Refroidir le tout au réfrigérateur. Réserver pour la crème légère vanille.

Crème légère vanille
Bien lisser la crème pâtissière, puis ajouter la masse gélatine fondue et enfin la crème fouettée. Réserver pour la garniture.

Crème chantilly vanille
Fendre en deux la gousse de vanille et gratter l'intérieur pour en utiliser que les grains. Mélanger tous les ingrédients ensemble et monter au batteur à l'aide du fouet à consistance et utiliser aussitôt.

Caramel
Dans une casserole, cuire tous les ingrédients ensemble à 175°C, puis stopper la cuisson dans un bol d'eau froide. Utiliser aussitôt.

Montage et finition
Garnir les choux de crème légère vanille. Glacer les choux garnis dans le caramel, et les coller sur les couronnes de pâte à choux et feuilletage. Garnir l'intérieur des Saint-Honoré avec le reste de crème vanille.
À la poche munie d'une douille à Saint-Honoré, réaliser un beau dressage avec la crème chantilly

Les produits associés à cette recette



GOUSSES DE
VANILLE
TAHITI

PROVA GOURMET | 46 rue Colmet Lépinay | 93100 Montreuil - France | +33(0)1 48 18 17 20
gourmet@prova.fr | www.provagourmet.com