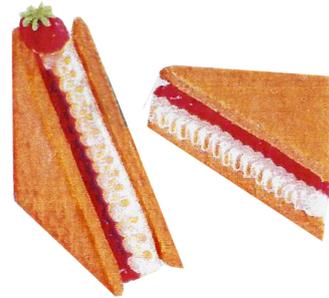


Tout en feuilles

St Honoré vanille tonka
Millefeuilles individuels
Bouchées à la reine forestières





Pâte à choux pour petits choux



Ingrédients

Quantités pour environ 20 choux

Eau	0.125
Lait entier	0.125
Beurre doux	0.100
Sucre	0.008
Sel	0.004
Farine T65	0.150
Œufs	0.225

Procédé :

Dans une casserole, faire bouillir ensemble : l'eau, le lait, le sel, le sucre et le beurre en petits morceaux.

Hors du feu, en une seule fois, incorporer la farine tamisée, remettre sur le feu en remuant vivement.

Dessécher l'appareil jusqu'à ce que celui-ci ne colle plus aux parois de la casserole ni à la spatule.

Transvider l'appareil dans une bassine et incorporer les œufs battus un à un. La pâte doit faire un ruban

Dresser à la poche sur feuille ou sur plaque beurrée les choux de 3 cm de diamètre.

Déposer une fine couche de craquelin

Cuisson : Four à sole : 180°C environ 25 mn.



Feuilletage Inversé

Recettes

Farine T65	0.750
Sel	0.020
Eau	0.375
Beurre	0.100

Beurre	0.650
Farine T65	0.250

Quantités

Progression

Feuilletage inversé :

Détrempe : mélanger 1 minute sans pétrir, la farine, le sel, l'eau et le beurre ramolli.

Faire un carré de 20 cm de côté.

Beurrage : Mélanger au batteur la farine et le beurre froid coupé en petits carrés.

Faire un carré de 20 cm de côté.

Mettre le beurre manié et la détrempe au réfrigérateur 30 minutes.

Abaissier la détrempe en un rectangle de 20 x 40 cm.

Abaissier le beurre manié en un rectangle de 20 x 60 cm.

Poser bord à bord la détrempe sur le beurre manié.

Rabattre la partie libre de beurre manié sur la détrempe.

Plier de nouveau.

Faire pivoter le pâton d'un quart de tour.

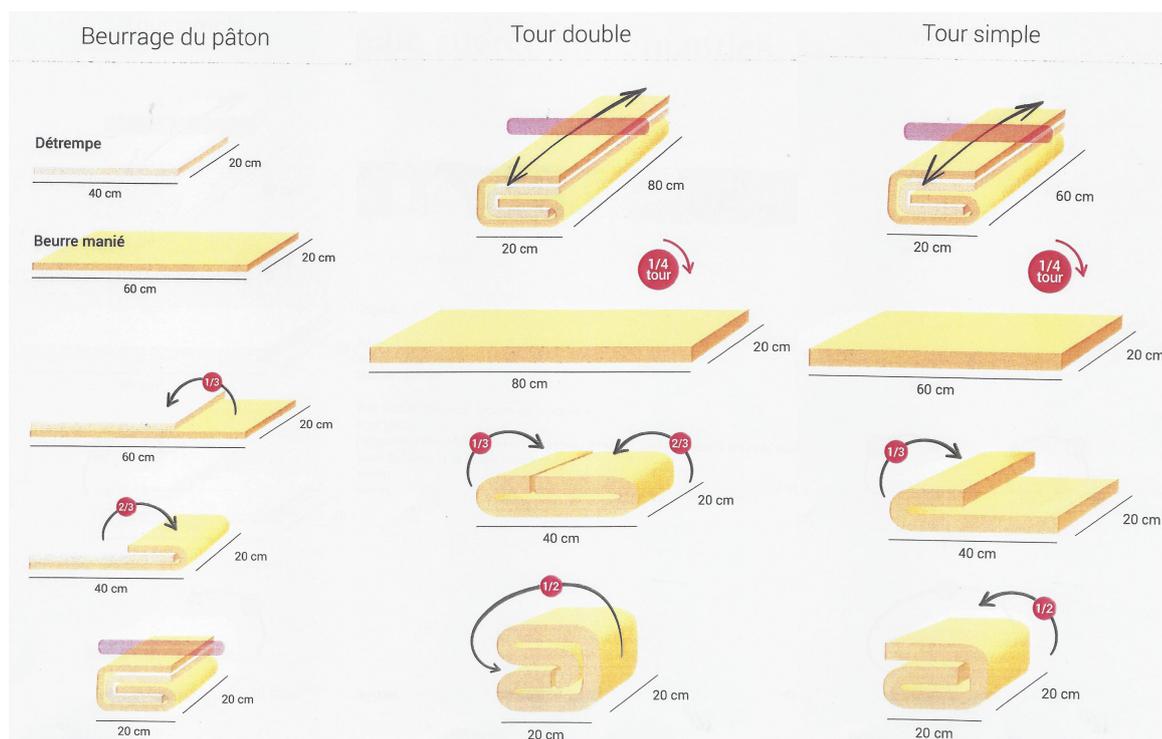
Abaissier et donner un tour double.

Laisser reposer 5 minutes au congélateur puis 20 minutes au réfrigérateur.

Abaissier et donner un tour double.

Laisser reposer 5 minutes au congélateur puis 20 minutes au réfrigérateur.

Abaissier et donner un tour simple, 30 minutes avant l'emploi.



Bouchées à la reine forestières



Ingrédients

Beurre	0.050
Farine	0.050
Lait entier	0.400
Crème UHT	0.050
Vin blanc	0.050
Sel	QS
Poivre	QS
Noix de muscade	QS

Crème Béchamel

Procédé :

Faire réhydrater les trompettes de la mort dans de l'eau froide.
Nettoyer les champignons blancs et les trompettes.
Faire revenir dans un peu de beurre les deux sortes de champignons.
Réserver.

Cuire les blancs de poulet au four à vapeur pour qu'ils restent moelleux.
Réserver.

Faire un roux avec le beurre et la farine.
Incorporer petit à petit en fouettant, le lait, la crème puis le vin blanc.
Rectifier l'assaisonnement.

Procédé de Bouchées à la reine :

Abaisser 600g de feuilletage à 3 mm en un carré de 37 cm de côté.
Détailer 16 disques de 9 cm de diamètre.
Evider 8 disques à l'aide d'un emporte-pièce de 6 cm pour former des anneaux.
Humidifier les disques pleins.
Déposer les anneaux dessus et souder.
Laisser détendre au réfrigérateur.

Plaquer.
Faire cuire au four ventilé à 175°C, environ 25 minutes.
Laisser refroidir sur grille.
Retirer délicatement la croute du centre et réserver.

Couper en petits morceaux le blanc de poulet, ajouter les champignons et la béchamel.
Garnir les bouchées en enfonçant sans casser la croute. Garnir généreusement.
Déposer le chapeau au-dessus.



St Honoré Vanille Tonka



Ingrédients

Lait	0.430
Gousse de vanille	1
Sucre semoule	0.019
Jaunes d'œufs	0.070
Sucre semoule	0.062
Poudre à crème	0.038
Beurre	0.044

Crème pâtissière vanille

Procédé :

Faire une crème pâtissière. Ajouter le beurre pomme à 40°C.

Ingrédients

Chocolat blanc	0.130
Crème liquide	0.080
Fève de tonka	¼
Crème liquide	0.200

Ganache montée chocolat blanc tonka

Procédé :

Fondre le chocolat blanc au bain-marie.

Dans une casserole, porter la première partie de la crème et la fève de tonka à 80°C. Verser en trois fois sur le chocolat fondu. Mixer.

Ajouter la deuxième partie de crème froide dans le premier mélange. Mixer.

Filmer au contact et réserver au réfrigérateur au minimum 3 heures.

Au batteur, au fouet, monter la ganache jusqu'à obtenir une consistance onctueuse. Utiliser aussitôt.

Procédé du St Honoré :

Abaisser 550g de feuilletage à 2 mm en un carré de 37 cm de côté.

Détailler 16 disques de 9 cm de diamètre.

Evider 8 disques à l'aide d'un emporte-pièce de 6 cm pour former des anneaux.

Humidifier les disques pleins.

Déposer les anneaux dessus et souder.

Laisser détendre au réfrigérateur.

Plaquer et mettre des calles de 3 cm dans les coins et mettre une grille dessus.

Faire cuire au four ventilé à 175°C, environ 25 minutes.

Recouvrir les bords du feuilletage de dextrose.

Faire caraméliser au four ventilé à 190°C, environ 5 minutes.

Laisser refroidir.

Garnir chaque St Honoré de 45 g de crème pâtissière à la vanille.

Dresser une belle boule de ganache montée chocolat blanc tonka.

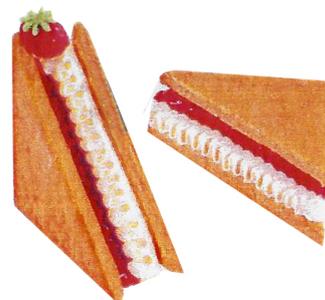
Garnir le chou de crème pâtissière à la vanille.

Saupoudrer de neige décor.

Placer le chou sur la ganache montée et l'enfoncer légèrement.



Millefeuille vanille fraise



Ingrédients

Poudre d'amande blanche	0.050
Sucre semoule	0.050
Jaune d'œuf	0.025
Œuf entier	0.040
Blanc d'œuf	0.085
Sucre semoule	0.030
Farine T65	0.040

Biscuit viennois

Procédé :

Au batteur au fouet, monter la poudre d'amande, le sucre semoule, les jaunes d'œufs et les œufs entiers.

Au batteur au fouet, monter les blancs d'œufs avec le sucre semoule.

Mélanger délicatement les deux appareils.

Ajouter la farine préalablement tamisée.

Étaler dans un cadre de 9 x 57 cm.

Faire cuire au four à sole à 220°C environ 7 minutes.

Laisser refroidir aussitôt sur grille.

Ingrédients

Gélatine en poudre 200 bloom	0.005
Eau	0.025
Crème pâtissière	0.280
Gousse de vanille	½
Crème liquide	0.140
Mascarpone	0.015

Crème légère vanille

Procédé :

Faire tremper la gélatine dans l'eau froide.

Lisser et tempérer la crème pâtissière.

Faire fondre la gélatine hydratée à 40°C environ.

Mélanger la gélatine fondue et la crème pâtissière.

Ajouter la vanille.

Au batteur, au fouet, monter la crème mousseuse avec le mascarpone.

Finir en incorporant délicatement la crème.

Ingrédients

Purée de fraise	0.610
Sucre semoule	0.075
Pectine NH	0.012

Compotée de fraise

Procédé :

Dans une casserole, faire chauffer la pulpe de fraise.

Ajouter progressivement le sucre et la pectine préalablement mélangés.

Porter à ébullition environ 1 minute.

Débarrasser. Filmer. Laisser refroidir.



Ingrédients

Crème UHT
Mascarpone
Sucre semoule

Crème chantilly

0.300
0.050
0.030

Procédé du millefeuille vanille/fraise :

Abaisser le feuilletage à 1.5 mm d'épaisseur en un rectangle de 32 x 42 cm.

Laisser détendre.

Détailler 12 carrés de 10 x 10 cm.

Découper chaque carré dans la diagonale pour obtenir des triangles rectangles isocèles de 10 cm de côté.

Faire cuire le feuilletage bridé à 1 cm d'épaisseur au four ventilé, à 175°C, environ 25 minutes.

Tamiser le dextrose sur le feuilletage cuit.

Faire caraméliser le feuilletage au four ventilé à 190°C, environ 5 minutes.

Laisser refroidir sur grille.

Couler 450 g de crème légère à la vanille dans un cadre de 9 x 57 cm.

Recouvrir avec le biscuit viennois.

Garnir avec 600 g de compotée de fraise.

Surgeler l'insert.

Découper dans l'insert des triangles isocèles de 8.5 cm de côté.

Coller l'insert sur le triangle de feuilletage caramélisé avec une pointe de chantilly.

Coller le second triangle de la même façon.

Dresser le produit à champ.

A l'aide d'une petite douille à saint Honoré, pocher la chantilly au mascarpone.

