

St Honoré



Matières premières	Quantités	Progression
Eau	0.100	<u>Pâte à choux</u>
Lait	0.100	Dans une casserole, faire bouillir ensemble : l'eau, le lait, le sel, le sucre et le beurre en petits morceaux.
Sucre	0.004	Hors du feu, en une seule fois, incorporer la farine tamisée, remettre sur le feu en remuant vivement.
Sel	0.004	Dessécher l'appareil jusqu'à ce que celui-ci ne colle plus aux parois de la casserole ni à la spatule.
Beurre	0.080	Transvider l'appareil dans une bassine et incorporer les œufs battus un à un. La pâte doit faire un ruban.
Farine	0.110	Dresser à la poche des cercles, un extérieur, un intérieur puis un entre les deux au-dessus.
Œufs	0.200	Dorer et disposer des amandes effilées dessus. Cuire en four à sole à 210°C. Retirer sur grille à la sortie du four. Laisser refroidir.
Farine	0.125	<u>Feuilletage ordinaire</u>
Sel	0.003	Peser, tamiser la farine Mettre en fontaine et ajouter le sel et presque toute l'eau. Pétrir sans trop corser et hydrater jusqu'à consistance voulue. Bouler, couper en croix, recouvrir avec un plastique et laisser reposer.
Eau environ	0.055	L'incorporation de matière grasse (10% du poids de farine) au cours de la fabrication de la détrempe, permet d'obtenir une pâte possédant moins d'élasticité, donc tourages facilités.
Beurre	0.080	Étaler la détrempe en carré 25/30cm sur 2 cm d'épaisseur Malaxer et étaler la matière grasse en carré de 15cm Disposer au centre, coins inversés. Replier les 4 extrémités Égaliser au rouleau en carré de 20/25cm. Étendre le pâton régulièrement en bande de 45/60cm X 20/25cm sur 2 cm d'épaisseur. Replier en 3 parties égales (1 ^{er} tour) Faire pivoter le pâton de ¼ de tour pour changer le sens d'allongement Donner le 2 ^e tour. Couvrir et laisser reposer 15-20mn Donner le 3 ^e et 4 ^e tour, couvrir et laisser reposer 15-20mn Donner le 5 ^e tour, repos. Allonger et détailler
Lait	0.165	<u>Crème mousseline</u>
Jaunes d'œufs	2	Dans une casserole, porter à ébullition le lait avec la moitié du sucre. Blanchir les jaunes avec le reste du sucre en les fouettant énergiquement. Incorporer la poudre à crème.
Sucre semoule	0.085	Détendre l'appareil avec un peu de lait chaud.
Poudre à crème	0.020	Hors du feu, mélanger l'appareil au reste du lait, remettre sur le feu, mélanger et cuire la crème pendant plusieurs minutes.
Beurre	0.045	Verser sur plaque inox ou feuille. Refroidir rapidement en cellule. Mélanger le beurre au batteur pour le rendre en pommade et incorporer en plusieurs fois la crème. Parfumer avec du praliné.
Beurre	0.045	<u>Crème Diplomate</u>
Lait	0.125	Chauffer le lait avec la moitié du sucre et blanchir les jaunes avec l'autre moitié du sucre. Détendre l'appareil
Jaunes d'œufs	1	Cuire la crème. Ajouter la gélatine essorée
Sucre semoule	0.030	Refroidir dans une bassine
Poudre à crème	0.010	Monter la crème sucrée. Incorporer délicatement dans la crème tiède. Attention fragile !
Feuilles de gélatine	1.5	
Crème	0.185	
Sucre glace	0.010	

