

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 pommade 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.



Pâte à chou 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.

