

SAINT-HONORÉ TOURBILLON®



RECETTE IMAGINÉE PAR KEVIN ZWYGART
INSPIRATION YANN BRYs



Saint-Honoré Tourbillon® (inspiration Yann Brys)

Recette originale de Kevin Zwygart

“ Dans cette version du Saint Honoré, il sera intéressant de découvrir la recette de la crème soufflée et la technique de fabrication du fond de feuilletage avec le crumble. ”



Recette pour 10 entremets

FEUILLETAGE

940 g de farine T55
(environ 11% de protéines)
310 g de farine T45
(environ 14% de protéines)
25 g de sel
125 g de **Beurre doux Lescure - AOP Charentes-Poitou** (1)
25 g de vinaigre
500 g d'eau
1000 g de **Beurre Extra-Sec Elle & Vire Professionnel®** (2)

Mélanger au crochet les farines, le beurre, le sel avec le vinaigre et l'eau au filet. Bouler et laisser reposer au réfrigérateur. Étaler la détrempe et insérer la plaque de beurre de tourage. Refermer l'abaisse et tourer.

PÂTE À CHOUX

370 g d'eau
370 g de lait
12 g de sel
370 g de **Beurre doux Lescure - AOP Charentes-Poitou**
460 g de farine T45
(environ 14% de protéines)
715 g d'œufs

Faire chauffer l'eau, le lait, le beurre et le sel. À ébullition, ajouter la farine hors du feu, mélanger puis faire refroidir au batteur muni d'une feuille. Incorporer les œufs tempérés progressivement. Débarrasser et mettre 1 heure au réfrigérateur.

STREUSEL AMANDE CREAM CHEESE

65 g de **Beurre doux Lescure - AOP Charentes-Poitou**
25 g de **Cream Cheese Elle & Vire Professionnel®**
85 g de farine T55
90 g de cassonade
90 g de poudre d'amandes
1 g de fleur de sel

Mélanger à la feuille le beurre, le Cream Cheese, la farine, la cassonade, la poudre d'amandes et la fleur de sel.

MASSE GÉLATINE

10 g de gélatine en poudre 200 blooms
60 g d'eau

Hydrater la gélatine dans l'eau froide pendant 20 minutes (minimum). Faire fondre au micro-onde puis réserver au réfrigérateur.

CRÈME PÂTISSIÈRE

1500 g de lait
360 g jaunes d'œufs
300 g de sucre
75 g de farine
75 g de poudre à crème

Réaliser une crème pâtissière de manière traditionnelle.

MERINGUE ITALIENNE

70 g de blancs d'œufs
110 g de sucre
20 g de sirop de glucose
35 g d'eau

Réaliser une meringue italienne traditionnelle cuite à 117°C.

CRÈME SOUFFLÉE

555 g de crème pâtissière
2 gousses de vanille
70 g de masse gélatine
55 g de kirsch (facultatif)
445 g de **Crème Excellence Elle & Vire Professionnel®**
165 g de meringue italienne

Détendre la crème pâtissière puis ajouter la gélatine fondue avec la vanille et le kirsch. Incorporer la crème montée puis la meringue italienne.

SUCRE CARAMEL

200 g d'eau
1000 g de sucre
150 g de sirop de glucose

Réaliser un sucre cuit couleur caramel.

CRÈME CHANTILLY

1900 g de **Crème Excellence Elle & Vire Professionnel®**
130 g de sucre

FINITIONS

QS de sucre glace décor
QS de bombe à graisse ou d'huile de pépin de raisin

MONTAGE

Réaliser 5 tours simples en respectant les temps de repos. Abaisser le feuilletage à 2 mm d'épaisseur. Piquer et détailler des disques de 13 cm de diamètre, laisser reposer au réfrigérateur puis mettre au congélateur.

NB : Il est possible d'utiliser de la rognure pour les disques de feuilletage.

Réaliser le streusel amande cream cheese, passer au crible à petites mailles et mettre au congélateur.

Disposer les disques de feuilletage sur feuille de papier cuisson. Pocher 10 anneaux de pâte à choux de 15 cm diamètre (80 à 85 g) autour des disques de feuilletage à l'aide d'une douille micro-cannelée de 15 mm. Pocher dessus une spirale de pâte à choux à l'aide d'une douille unie de 7 mm. Saupoudrer de streusel l'extérieur des anneaux de pâte à choux et appuyer pour l'incruster. Saupoudrer de sucre glace puis mettre au congélateur. Poser les fonds de Saint-Honoré sur un Silpain® et plaque perforée dans des cercles beurrés de 18 cm. Cuire au four ventilé à 160°C pendant 40 minutes environ (oura fermé) et laisser refroidir.

Sur une feuille de papier cuisson, pocher des choux de 6 g avec une douille unie de 10 mm. Pulvériser une fine couche d'huile de pépin de raisin (ou bombe à graisse) puis mettre au congélateur. Saupoudrer de sucre glace et mettre sur plaque noire graissée. Cuire au four à sole (sole 180°C + voûte 190°C) pendant 35 minutes environ (oura fermé les 10 premières minutes).

À l'aide d'une douille unie de 18 mm, pocher la crème soufflée en 10 palets bombés de 11 cm de diamètre (110 g) sur une feuille et mettre au congélateur.

Garnir les choux et les anneaux de pâte à choux de crème pâtissière. Glacer les choux avec le caramel, les retourner dans des demi-sphères en silicone de 4,5 cm diamètre et laisser refroidir. Saupoudrer les fonds de Saint-Honoré avec du sucre glace décor. Déposer l'insert de crème soufflé au centre des fonds de Saint-Honoré. Monter la crème Chantilly et pocher un liseré entre la pâte à chou et la crème soufflée. À l'aide d'un tourne-disque et d'une douille Saint Honoré n°25 (de Buyer® REF 2115.20N), pocher un tourbillon en partant du centre puis coller les choux glacés tout autour avec un point de crème pâtissière. Finir avec un chou sur le dessus.



Elle & Vire Professionnel



@elleetvirepro_france

La maison de l'Excellence®



SAVENCIA
FROMAGE & DAIRY