



# SAINT-HONORÉ

Recette imaginée par Jeffrey Gagnes





# SAINT-HONORÉ

Recette originale de Jeffrey Cagnes



## RECETTE POUR 10 PIÈCES

### PÂTE À CHOUX

4 g de sel  
6 g de sucre semoule  
100 g de **Beurre rouleau Charentes-Poitou AOP, Lescure®**  
100 g de lait  
100 g d'eau  
120 g de farine type 55  
230 g d'œufs

Dans une casserole, portez à ébullition le sel, le sucre, le beurre coupé en petits morceaux, le lait et l'eau. Hors du feu, ajoutez la farine tamisée. Mélangez à l'aide d'une spatule, jusqu'à ce que la pâte se décolle des parois de la casserole. Transvasez le tout dans un cul-de-poule.

Battez les œufs, puis versez petit à petit dans la préparation jusqu'à obtention d'une masse lisse et souple.

Préchauffez le four à 180-200°C. Sur une plaque légèrement beurrée, à l'aide de la poche munie d'une douille n°11, dressez entre 15 et 20 choux de 20 cm de diamètre. Enfourez pour 20 à 25 minutes, sans ouvrir la porte du four.

### GANACHE MONTÉE FLEUR D'ORANGER

100 g de crème liquide  
45 g de couvertureivoire 35%  
80 g de crème liquide froide  
1,7 g de feuille de gélatine  
1/2 gousse de vanille  
5 g de fleur d'oranger

Réhydratez la gélatine dans un peu d'eau froide. Chauffez la première partie de la crème, ajoutez la gélatine puis versez sur la couvertureivoire. Bien mélangez puis ajoutez la deuxième partie de la crème froide. Mixez puis débarassez une nuit au frigo dans un plat type gratin. Filmez au contact. Le lendemain, rajoutez l'eau de fleur d'oranger et montez la ganache dans un bol du robot très froid.

### CRÉMEUX VANILLE

80 g de jaunes d'œufs  
55 g de sucre semoule  
3,8 g de pectine x58  
33 g de fécule de maïs  
330 g de lait  
0,5 g de sel fin  
1 gousse de vanille  
175 g de crème liquide à 35% de MG  
70 g de **Beurre rouleau Charentes-Poitou AOP, Lescure®**

Fouettez les jaunes d'œufs avec la moitié du sucre, la pectine et la fécule de maïs jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Dans une casserole, portez le lait à ébullition avec le reste du sucre, le sel et la gousse de vanille fendue et grattée avec ses graines.

Retirez la gousse et versez une partie du lait chaud sur le mélange précédent. Mélangez au fouet avant de verser le tout dans la casserole. Faites de nouveau

chauffer sans cesser de remuer. À la reprise de l'ébullition, mélangez vigoureusement la crème pendant 2 minutes.

Hors du feu, ajoutez la crème liquide et le beurre coupé en petits morceaux, puis remuez jusqu'à l'obtention d'un appareil lisse et homogène. Transvasez le crémeux dans un récipient large et plat. Filmez au contact et réservez pendant 4 heures au réfrigérateur.

### CARAMEL

190 g de sucre semoule  
80 g de sirop de glucose  
27,5 g de **Beurre rouleau Charentes-Poitou AOP, Lescure®**  
270 g de crème liquide 35%  
15 g de sucre inverti  
3 g de fleur de sel  
1 gousse de vanille  
70 g de chocolat au lait de couverture  
90 g de beurre de cacao

Réalisez un caramel à sec: mettez le sirop de glucose et le tiers du sucre semoule dans une casserole et faites chauffer doucement jusqu'à caramélisation. Ajoutez un tiers du sucre, et portez de nouveau à caramélisation en remuant régulièrement.

Ajoutez ensuite le reste de sucre et laissez aller jusqu'à caramélisation. Une fois celle-ci atteinte, incorporez le beurre en morceaux puis ajoutez la crème liquide chaude, le sucre inverti, la fleur de sel et les graines des gousses de vanille fendues et grattées (conservez les gousses pour un autre usage). Ajoutez enfin le chocolat de couverture et le beurre de cacao. Mixez à l'aide d'un mixeur plongeant et laissez refroidir.

### VOILE CARAMEL

10 g de pectine NH  
2,3 g de feuilles de gélatine  
5 g d'agar-agar  
400 g d'eau  
30 g de miel  
40 g de sucre semoule  
1 gousse de vanille

Dans un récipient, mélangez la moitié du sucre, la pectine et l'agar-agar. Dans une casserole, réalisez un caramel à sec avec les 20 g de sucre restants puis déglacez avec les 400 g d'eau. Rajoutez la gousse de vanille préalablement fendue et grattée. Une fois l'ébullition atteinte, ajoutez les feuilles de gélatine puis versez le mélange sucre/pectine/agar-agar en pluie, sans cesser de mélanger. Laissez refroidir dans la casserole jusqu'à 58-59°C.

Coulez cet appareil de manière homogène dans un moule rectangulaire recouvert d'une feuille de papier guitare, sur une épaisseur de 40 mm. Lorsqu'il a refroidi, détaillez des disques de 50 cm de diamètre, filmez et réservez au réfrigérateur jusqu'à utilisation.

### PÂTE À CROISSANT FINGER

250 g de farine T45  
250 g de farine T65  
10 g de sel  
65 g de sucre  
10 g de miel  
22 g de levure boulangère  
50 g de **Beurre rouleau Charentes-Poitou AOP, Lescure®**  
100 g de lait  
125 g d'eau  
250 g de **Beurre plaque Charentes-Poitou AOP, Lescure®** bien froid

Dans la cuve du robot muni du crochet, émiettez la levure puis ajoutez la farine. Ajoutez le sucre, le sel, le miel, le beurre pommade, l'eau froide et le lait. Pétrissez pendant 3 minutes en 1<sup>re</sup> vitesse, puis pendant 8 minutes en 2<sup>e</sup> vitesse. Étalez le pâton en lui donnant la forme d'un rectangle de 15x300 cm. Réservez au frais au minimum 1 heure.

Avec le rouleau à pâtisserie, abaissez le beurre de tourage sur une feuille de papier sulfurisé en lui donnant une forme carrée d'environ 150 cm de côté. Laissez reposer pendant 1 heure au frais.

Sur le plan de travail fariné, posez la détrempe, puis placez dessus le carré de beurre, et enchâssez-le dans la pâte, en veillant à la régularité de l'assemblage. Avec un cutter, entaillez le pâton sur les côtés avant de l'étaler dans la longueur, jusqu'à atteindre une épaisseur de 70 mm. Puis donnez un tour double. Avec le cutter, ouvrez le pâton sur les côtés et laissez reposer pendant 2 heures au réfrigérateur.

Étalez ensuite le pâton dans la largeur jusqu'à atteindre une épaisseur de 80 mm et donnez un tour simple. Ouvrez le pâton sur les côtés au cutter. Réservez-le au réfrigérateur pendant environ 2 heures.

### MONTAGE & FINITION

Sortez le pâton du réfrigérateur et étalez-le sur 3,75 cm d'épaisseur, en procédant progressivement pour ne pas abîmer la pâte. Détaillez des rectangles de 30 cm de largeur et 120 cm de longueur sans laisser pousser. Cuire entre deux Silpains à 180°C pendant 15 à 20 minutes. Utilisez le reste du pâton pour des croissants.

Une fois le finger refroidi, dressez un tube de caramel à l'aide d'une douille n°10. Sur le dessus à l'aide d'une petite douille St-Honoré, pochez de jolies vaguelettes de ganache montée à la fleur d'oranger. Percez vos choux et pochez du crémeux à l'intérieur, déposez le voile et dégustez.



[www.savencia-fd-foodservice.com](http://www.savencia-fd-foodservice.com)

Lescure France

@lescurer\_fr

ACCÉDEZ À  
+ DE 300 RECETTES !

En exclusivité dans votre  
programme de fidélité

L'EXCELLENCE  
& VOUS

J'en profite →

