

Saint-Honoré à Partager

RECETTE IMAGINÉE PAR LE CHEF MAXIME GUÉRIN



Elle & Vire[®]
PROFESSIONNEL
L'envie du vrai

Saint-Honoré à Partager



RECETTE ORIGINALE DU CHEF MAXIME GUÉRIN

“Grâce à sa tenue, Sublime est idéale pour pocher sur un Saint-Honoré.”

RECETTE POUR 50 PIÈCES

FEUILLETAGE

1250 g de farine T55 (environ 11% de protéines)
25 g de sel
125 g de **Beurre de Normandie Elle & Vire®**
25 g de vinaigre
500 g d'eau
1000 g Beurre Extra-Sec Elle & Vire Professionnel®
Poids total : 2925 g

Dissoudre le sel dans l'eau. Faire sabler le beurre avec la farine. Ajouter le vinaigre et l'eau salée au filet. Bouler, étaler en rectangle et laisser reposer au réfrigérateur. Étaler la détrempe et insérer la plaque de beurre de tourage. Refermer l'abaisse et tourer.

PÂTE À CHOUX

638 g d'eau
638 g de lait
21 g de sel
41 g de sucre
638 g de **Beurre de Normandie Elle & Vire®**
793 g de farine T45 (environ 14% de protéines)
1232 g d'œufs
Poids total : 4000 g

Faire chauffer l'eau, le lait, le beurre, le sel et le sucre. À ébullition, ajouter la farine hors du feu, mélanger puis faire refroidir au batteur muni d'une feuille. A 32°C incorporer les œufs tempérés (20°C) progressivement. Utiliser la pâte à choux à 26°C.

CRÈME PÂTISSIÈRE

1587 g de lait
397 g de jaunes d'œufs
317 g de sucre
79 g de farine T55 (environ 11% de protéines)
79 g de poudre à crème
Poids total : 2459 g
Poids total après réduction : 2063 g

Réaliser une crème pâtissière de façon traditionnelle.

MASSE GÉLATINE

8 g de gélatine en poudre 200 Bloom
50 g d'eau
Poids total : 58 g
Hydrater la gélatine dans l'eau froide pendant 20 minutes (minimum). Faire fondre au micro-ondes puis réserver au réfrigérateur.

MERINGUE ITALIENNE

53 g de blancs d'œufs
79 g de sucre
14 g de sirop de glucose
26 g d'eau
Poids total : 172 g
Poids total après réduction : 138 g

Réaliser une meringue italienne de manière traditionnelle avec un sirop cuit à 117°C.

CRÈME DIPLOMATE

463 g de crème pâtissière
1,7 de gousse(s) de vanille
58 g de masse gélatine
46 g de kirsch (facultatif)
371 g de **Crème Excellence Elle & Vire Professionnel®**
138 g de meringue italienne
Poids total : 1087 g
Poids total après réduction : 1000 g

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
Poids total : 1350 g
Réaliser un sucre cuit couleur caramel à 160°C minimum.

CRÈME SUBLIME VANILLÉE

156 g de lait
137 g de sucre
7 g d'extrait de vanille avec grains
1700 g de **Sublime Crème au Mascarpone Elle & Vire Professionnel®**
Poids total : 2000 g
Faire chauffer le lait, l'extrait de vanille et le sucre. À 40°C, ajouter Sublime. Réserver au réfrigérateur.

FINITIONS SAINT-HONORÉ

QS de sucre glace décor
QS de bombe à graisse ou d'huile de pépin de raisin
Réaliser 5 tours simples en respectant les temps de repos. Abaisser le feuilletage à 1,5 mm d'épaisseur. Détendre, détailler en plaques 40 x 60 cm puis laisser reposer au réfrigérateur (au moins 4 heures, optimum une nuit). Piquer et détailler des disques de 7 cm de diamètre (environ 12 g). Mettre au congélateur. NB : Il est possible d'utiliser de la rognure pour les disques de feuilletage
Pocher autour des disques de feuilletages, des anneaux de pâte à choux de 10 cm diamètre (environ 20 g) à l'aide d'une douille micro-cannelée de 10 mm sur Silpain et plaque perforée. Pocher une spirale de pâte à choux au centre de chaque disque à l'aide d'une douille unie de 8mm.
Saupoudrer de sucre glace et déposer des cercles perforés graissés de 10,5 cm de diamètre. Cuire au four ventilé à 160°C pendant 15 minutes (oura fermé) puis 10 minutes oura ouvert et laisser refroidir.
Pocher des choux de 6 g à l'aide d'une douille unie de 10 mm sur une plaque noire graissée. Pulvériser une fine couche d'huile de pépin de raisin (ou bombe à graisse). Saupoudrer de sucre glace. Cuire au four à sole à 170°C (sole) et 180°C (voute) pendant 35 minutes environ (oura fermé les 10 premières minutes). Laisse refroidir.
Réaliser la crème soufflée est pocher des dômes de 15/20 g sur 6 cm de diamètre. Mettre au congélateur.
Glacer les choux avec le caramel, les retourner dans des demi-sphères en silicone de 4,5 cm diamètre et laisser refroidir. Rabattre la crème pâtissière et garnir les choux, les anneaux de pâte à choux puis pocher une fine couche dans chaque fond. Saupoudrer les fonds de Saint-Honoré avec du sucre glace décor. Déposer les inserts de crème soufflée. Monter la crème Sublime. Pocher une couronne de crème au tour de l'insert. Coller les choux sur le contour des fonds avec un point de crème pâtissière puis pocher la crème Sublime à l'aide d'une douille Saint-Honoré n°15. Finir avec un chou glacé sur le dessus.



TOP ATOUTS SUBLIME CRÈME AU MASCARPONE

- + Bonne tenue
- + Riche et onctueuse
- + Parfaite pour les décorations

Accédez à plus d'informations en cliquant sur le produit de votre choix

www.savencia-fd-foodservice.com

@elleetvirepro_france

Plus d'inspirations ?

RECEVEZ NOTRE
NEWSLETTER
PERSONNALISÉE

