

Le Saint-Honoré



Personnes :

8



Préparation :

4h



Repos :

Congélation : 10h
Réfrigération : 4h



Cuisson :

Température : 160-170°C
Temps : 2x45 min.

Matériel spécifique

Moule demi-sphère Ø 2,5 cm

Règles 3 mm

Douille Saint-Honoré

Cercle à entremet Ø 20 cm

Liste des préparations

- ✓ Pâte feuilletée
- ✓ Pâte à choux
- ✓ Caramel
- ✓ Crème pâtissière
- ✓ Chantilly



Les étapes

J - 2

🌀 Réalisation de la pâte feuilletée inversée

Réserver au réfrigérateur

-Se référer à la fiche de la pâte feuilletée pour plus d'infos-

J - 1

🌀 Réalisation de la pâte à chou

Réserver au congélateur

Page 4

🌀 Préparation de la crème chantilly

Réserver 4h minimum au réfrigérateur

Page 4

🌀 Réalisation de la crème pâtissière

Réserver 4h minimum au réfrigérateur

Page 5

🌀 Abaisse de la pâte feuilletée

Réserver 2h minimum au réfrigérateur

Page 3

Jour J

🌀 Cuisson de la pâte feuilletée puis découpe

170°C pendant 45-60 min.

Page 3

🌀 Cuisson de la pâte à chou

160°C pendant 40-45 min.

Page 6

🌀 Réalisation du caramel

Page 6

🌀 Caramélisation des choux

Réserver à température ambiante

Page 6

🌀 Crème pâtissière (détente 30 secondes)

Réserver 5 minutes au réfrigérateur (prête à être pochée)

Page 7

🌀 Garnissage des choux et dressage

Page 7

🌀 Montage de la chantilly

Page 7

🌀 Montage final

Page 7

La pâte feuilletée inversée

Pour la recette, voir la fiche dédiée aux pâtes feuilletées..

Vous aurez besoin d'un pâton de 250 g.

✓ Réaliser 2 tours doubles et 1 tour simple.

Ingrédients

- Abaisser la pâte feuilletée sur 2-3 mm.
- Déposer une feuille ou tapis de cuisson sur une plaque à pâtisserie.
- Faire fondre environ 20-30 g de beurre au micro-onde (quelques secondes seulement, le beurre ne doit pas cuire).
- À l'aide d'un pinceau, badigeonner la feuille de beurre fondu.
- Saupoudrer de sucre cassonade (une fine couche).
- Déposer l'abaisse par-dessus, et appuyer légèrement sur la pâte pour la faire adhérer au sucre.
- Disposer des écrous de 1 cm de hauteur aux 4 coins (ils permettent de garantir une épaisseur contrôlée et régulière de la pâte).
- Déposer une feuille de papier cuisson sur la pâte, une plaque et des poids pour éviter que la plaque ne se soulève.
- Enfourner (chaleur tournante) à 170°C, pendant 45 à 60 minutes. Surveiller la cuisson toutes les 5 minutes à partir de 35 min. de cuisson !
- Une fois cuite, déposer la pâte sur une grille pour éviter la condensation.
- Laisser refroidir 20 minutes.
- En vous aidant d'un cercle d'un diamètre de 20 cm, découper délicatement votre disque à l'aide d'un couteau à pain ou d'un cutter.
- Réserver à température ambiante.

Ingrédients de la pâte feuilletée

- ✓ 375 g de beurre de tourage ou AOP
- ✓ 150 g de farine T45
- ✓ 350 g de farine T55
- ✓ 115 g de beurre fondu
- ✓ 150 g d'eau
- ✓ 15 g de fleur de sel
- ✓ 1 càs de vinaigre blanc

Pour la caramélisation

- ✓ 30 g de beurre
- ✓ QS de cassonade



Ingrédients

- ☑ 70 g de lait
- ☑ 70 g d'eau
- ☑ 2 g de sel
- ☑ 4 g de sucre en poudre
- ☑ 60 g de beurre
- ☑ 80 g de farine T45
- ☑ 140 g d'œuf entier (x3)

La pâte à choux

- Préparer 80 g de farine T45 tamisée et 140 g d'œufs battus.
- Dans une casserole, verser :
 - 70 g d'eau,
 - 70 g de lait,
 - 2 g de sel fin,
 - 4 g de sucre en poudre,
 - et 60 g de beurre mou.
- Sur feu doux, faire fondre le beurre sans faire bouillir le lait.
- Puis une fois le beurre entièrement fondu, sur feu fort pour porter à ébullition.
- Retirer la casserole du feu et verser la farine en une seule fois.
- Mélanger vivement à l'aide d'une spatule jusqu'à ce que la pâte se décolle de la paroi. (environ 15 sec)
- Remettre sur feu moyen pour sécher la panade (environ 2 minutes). Elle doit former une fine pellicule dans le fond de la casserole.
- Verser la panade dans le bol du robot et faire refroidir à l'aide de la feuille (entre 45 et 55 °C) sur vitesse lente.
- Ajouter peu à peu les œufs battus sans dépasser 140 g d'œufs.
- Si la pâte crée un ruban, elle est parfaite et arrêter l'ajout d'œuf.
- Pochez la préparation et remplir les demi-sphères de Ø 2,5 cm.
- Lisser à l'aide d'une spatule en vous assurant de ne pas incorporer d'air.
- Réserver au minimum 2 heures au congélateur.



Ingrédients

- ☑ 250 g de crème liquide (35% MG)
- ☑ 30 g de sucre en poudre
- ☑ 80 g de mascarpone
- ☑ 2 g de gélatine (200 blooms)
- ☑ 12 g d'eau
- ☑ 1 gousse de vanille

La crème Chantilly

- Hydrater 2 g de gélatine dans 12 g d'eau froide.
- Réserver au minimum 15 minutes au réfrigérateur.
- Dans une petite casserole, ajouter 125 g de crème liquide entière, 30 g de sucre en poudre et une gousse de vanille grattée.
- Faire chauffer le tout jusqu'à frémissement.
- Ajouter la gélatine et mixer à l'aide d'un mixeur plongeant.
- Enfin ajouter 125 g de crème liquide froide et 80 g de mascarpone.
- Mixer jusqu'à obtenir une texture homogène.
- Filmer au contact et réserver au réfrigérateur jusqu'au lendemain.



La crème pâtissière

Ingrédients

- 500 g de lait entier
- 75 g de sucre en poudre
- 80 g de jaune d'œuf (x4-5)
- 25 g de farine T55
- 25 g de poudre à crème (ou maïzena)
- 1 gousse de vanille
- 35 g de beurre

- o Dans une casserole, verser 500 g de lait entier (si possible micro-filtré).
- o Puis ouvrir une gousse de vanille en deux et prélever l'intérieur à l'aide d'un couteau.
- o Faire chauffer sur feu moyen jusqu'à frémissement.
- o Stopper la cuisson et laisser infuser 1 heure à couvert.

- o Dans un cul-de-poule, faire blanchir :
 - 80 g de jaunes d'œufs (x4-5)
 - avec 75 g de sucre en poudre.
- o Ajouter :
 - 25 g de farine
 - et 25 g de poudre à crème.
- o Mélanger le tout de façon homogène.
- o Réserver 35 g de beurre coupé en dés au congélateur, le temps de faire la crème pâtissière.
- o Faire réchauffer le lait sur feu moyen.
- o Lorsque le lait bout, verser lentement la moitié sur les jaunes.
- o Mélanger à l'aide du fouet pour que le mélange soit homogène.
- o Reverser le tout sur le restant de lait en train de bouillir.
- o Stopper la cuisson puis hors du feu, continuer à mélanger à l'aide du fouet jusqu'à épaissement de la crème.
- o Remettre sur feu moyen.
- o Dès que la crème fait des bulles, mélanger sans cesse pendant 2 minutes. La crème doit être bien ferme au début puis peu à peu se liquéfier.
- o Hors du feu, continuer de fouetter 15-30 secondes.
- o Débarrasser la crème dans un plat et filmer au contact.
- o Lorsque la température de la crème est aux alentours de 50 °C, ajouter le beurre congelé. S'aider d'un mixeur plongeant.
- o Filmer au contact et réserver au réfrigérateur au moins 4 heures.



Ingrédients

- QS huile de coco désodorisée
- QS de sucre glace

Cuisson des choux

- o Préchauffer le four à 160°C.
- o Sortir du congélateur les demi-sphères de 2,5 cm et les tremper rapidement dans de l'huile de coco désodorisée (fondue = moins de 40°C).
- o Les déposer sur une plaque et tapis perforés en les espaçant bien.
- o Puis saupoudrer de sucre glace.
- o Enfourner vos choux en chaleur statique pendant 40-45 minutes (le temps dépendra forcément de la taille des choux). Pour le temps de cuisson se fier à leur couleur (blonde) !
- o Ne surtout pas ouvrir le four pendant la cuisson, ce qui les ferait retomber.
- o Déposer les choux sur une grille et les laisser refroidir à température ambiante.



Ingrédients

- 100 g d'eau
- 30 g de sirop de glucose
- 300 g de sucre en poudre

Le caramel

- o Préparer un cul-de-poule contenant de l'eau froide.
- o Dans une petite casserole, ajouter :
 - 30 g de sirop de glucose,
 - 100 g d'eau et...
 - 300 g de sucre en poudre,
- o Sur feu moyen, faire cuire jusqu'à l'obtention d'une couleur caramel.
- o Stopper la cuisson en posant le cul de la casserole sur l'eau froide contenue dans le cul-de-poule (au moins 30 secondes) !
- o Poser la casserole sur un cercle en porte-à-faux (ce qui permettra à la casserole d'être posée sur le côté).
- o Tremper vos choux les uns après les autres dans le caramel puis les déposer sur une grille. Laisser le caramel se solidifier (quelques minutes).
- o Garder 5-6 choux non caramélisés.



Le montage

- Pré-percer le dessous de l'ensemble des choux.
- Sortir du réfrigérateur la crème pâtissière.
- Fouetter la crème à l'aide du robot pour la détendre (30 secondes à pleine vitesse).
- Placer la crème dans une poche à douille (sans douille). Découper une petite ouverture (5 mm).
- Garnir vos choux.
- Si la crème est trop liquide, la replacer 5 minutes au congélateur.
- Ensuite élargir l'ouverture de la poche à douille (à 2 cm) et garnir le disque de pâte feuilletée en réalisant un serpent. Arrêter à 2 cm du bord du disque.
- Lisser la crème déposée à l'aide d'une petite spatule coudée.
- Ensuite déposer tout autour les choux caramélisés.
- Vous pouvez déposer quelques choux non caramélisés sur l'intérieur du disque (dans la crème pour encore plus de plaisir et de mâche).

- Sortir la crème chantilly du réfrigérateur et la fouetter en montant progressivement la vitesse.
La vitesse maxi devant correspondre à la vitesse moyenne du robot.
- Attention de ne pas trop la monter. Celle-ci doit rester bien souple !!!
Sinon vous risquez au dressage d'avoir une crème d'aspect granuleux.
- Enfin pocher la chantilly à l'aide d'une douille Saint-Honoré selon la décoration que vous aurez choisie.



❖ Quelle crème choisir ?

La crème Chiboust est composée pour trois quarts de crème pâtissière et un pour un quart de meringue italienne. Cette crème, autrefois très populaire, était celle employée traditionnellement pour le saint-honoré. Sa tendance à tourner rapidement dès qu'il faisait chaud ainsi que sa richesse en sucre, parfois jugée excessive, sont à l'origine du désamour dont elle fait l'objet.

Les chefs lui préfèrent aujourd'hui les crèmes mousseline (crème pâtissière et beurre) ou diplomate (crème pâtissière et chantilly, parfois soutenues de gélatine).

❖ Le caramel :

Rester très prudent avec le caramel car il est très chaud (entre 160 et 180 °C).

Utiliser un couteau pour tremper les choux dans le caramel.

Stopper la montée en température du caramel en plongeant le cul de la casserole dans de l'eau froide pendant 30 secondes à 1 minute.

Attendre quelques instants avant de tremper de nouveau les choux dans le caramel si plein de petites bulles se forment.

Remplacer le caramel quelques instants sur feux doux s'il devient trop ferme, le temps de le ramollir.

Déposer les choux caramélisés dans les empreintes d'un moule demi-sphère en silicone (le caramel contre la paroi du moule) si nécessaire. S'assurer que ce moule soit d'un diamètre plus grand que celui des choux. Ne démouler qu'une fois que le caramel sera bien dur. Ne pas s'inquiéter si le caramel est un peu opaque, il va peu à peu retrouver son brillant.

❖ Avec un craquelin :

Si vous souhaitez éviter l'utilisation d'huile pour la pâte à choux, l'autre solution est d'utiliser un craquelin.

Son épaisseur doit être d'1 mm et mesurer 0,5 à 1 cm de plus que le diamètre de dôme de pâte à choux.

La recette :

- ✓ 25 g de beurre mou
- ✓ 30 g de sucre en poudre
- ✓ 30 g de farine T55

Mélanger tous les ingrédients à la main dans un cul-de-poule jusqu'à obtenir une pâte homogène.

Etaler la pâte sur 1 mm d'épaisseur puis détailler des disques de 3 cm de diamètre.

Congeler le craquelin.

Déposer les craquelins sur les demi-sphères congelées juste avant cuisson.

Les choux devraient être un peu plus gros qu'avec la méthode avec l'huile.