

Cœur en Saint-Honoré
Pour 15 Saint-Honoré de 2 personnes



1. **FEUILLETAGE CHOCOLAT**

250 g de farine type 55
125 g d'eau
5 g de sel fin
185 g de beurre
40 g de cacao en poudre
QS de sucre glace

Réaliser la pâte feuilletée selon votre méthode habituelle. Étaler la pâte sur 3 mm d'épaisseur puis laisser reposer au frais au minimum 30 minutes. Enfourner avec un papier cuisson et une grille posée sur la pâte feuilletée. Cuire pendant environ 25 minutes à 170°C en four ventilé. Retirer la grille et le papier cuisson et découper vos cœurs puis poursuivre la cuisson pendant environ 25 minutes. Sortir la pâte feuilletée puis augmenter la température du four à 220°C. Une fois la température atteinte, saupoudrer la pâte feuilletée de sucre glace puis caraméliser pendant environ 5 minutes. Laisser refroidir complètement avant de détailler.

2. **CRAQUELIN**

100 g de beurre pommade

100 g de farine
140 g de cassonade
Q.S. de **Colorant Rouge Sébalté**

Mélanger tous les ingrédients pour former une pâte.

Étaler au laminoir sur 2 mm d'épaisseur entre deux feuilles de papier cuisson puis mettre au frais

3. **PÂTE À CHOUX**

500 g d'eau
6 g de sucre
7 g de sel
200 g de beurre
300 g de farine
500 g d'œufs environ

Réaliser la pâte à choux selon votre méthode habituelle. Dresser des petits choux de 5 g sur une plaque légèrement graissée à l'**Agent de Démoulage Ouragan ancel**. A l'emporte-pièce, détailler des disques de craquelin de la taille des choux puis les déposer sur les choux. Cuire pendant 20 minutes à 170°C en four ventilé, tirage ouvert.

4. **CRÈME DIPLOMATE NOIX DE COCO**

1 L d'eau froide (10°C maximum)
140 g de **Pâte aromatique de Noix de Coco des Philippines Sébalté**
400 g de **Crème Diplôme à froid ancel**

Verser l'eau froide dans la cuve du batteur, ajouter la pâte de noix de coco et la préparation pour crème diplomate.

À l'aide du fouet, mélanger 1 minute en première vitesse puis battre 4 minutes à grande vitesse. La crème doit être réalisée juste avant son utilisation.

5. **CRÉMEUX CHOCOLAT**

1000 g de crème liquide à 35% de M.G.
200 g de **Crèmeux Chocolat ancel**

Dans une casserole, porter à ébullition la crème liquide. Retirer la casserole du feu, ajouter la préparation pour crèmeux à la crème bouillante puis mélanger au mixeur plongeant jusqu'à obtention d'une préparation homogène. Débarrasser, filmer au contact puis réserver au

réfrigérateur.

6. **INSERT FRAMBOISE**

300 g de **Fourrage Framboise avec morceaux ancel**

7. **MONTAGE & FINITION**

Réaliser un caramel pour glacer les choux. Trouer les choux puis les garnir de crémeux chocolat et de fourrage framboise. Disposer ensuite les choux sur le fond de feuilletage chocolat. Dresser de la crème diplomate noix de coco dans les fonds, jusqu'à arriver pratiquement à mi-hauteur des choux. Répartir ensuite l'insert framboise. À l'aide d'une poche munie d'une douille Saint Honoré, dresser la crème diplomate noix de coco au centre puis déposer trois choux au milieu.