Le Saint-Honoré à la noisette d’Italie
Recette pour !20 pièces



1. ***FEUILLETAGE CLASSIQUE***

500 g de farine T55/65
75 g de beurre fondu froid
216 g d’eau
12 g de sel fin
300 g de beurre de tourage

Au batteur, verser la farine et le beurre fondu froid (30°C), puis l’eau et le sel. A l’aide de la feuille fraser environ 3 minutes en 1ère vitesse. Mettre au carré puis filmer et entreposer le pâton au réfrigérateur pendant 2 heures.
Pour le tourage, donner 2 tours doubles et 1 tour simple. Donner un coup de rouleau en contre sens de l’abaissage et souffler la pâte. Détailler des ronds de 8 cm de Ø puis laisser détendre 2 heures au froid. Cuire à 170°C avec silpain pendant 45 minutes.

2. ***PÂTE À CHOUX***

125 g de lait entier
125 g d’eau
125 g de beurre doux

5 g de sel fin
5 g de sucre semoule
150 g de farine T55
200 à 250 g d'œufs

Dans une casserole, porter le lait, l'eau, le beurre, le sel et le sucre à ébullition. Ajouter la farine tamisée en une fois puis dessécher sur le gaz à feu moyen. Débarrasser la panade dans un batteur muni de la feuille puis laisser tourner le temps que la vapeur disparaisse (60°C). Ajouter les œufs tempérés un par un et ajuster la pâte à choux. Dresser sur silpain ou sur une plaque préalablement graissée à l'**Agent de démoulage Ouragan ancel**. Surgeler et saupoudrer de sucre glace. Dans un four à soles, préchauffer à 210°C puis enfourner et baisser à 160°C pendant 10 minutes puis ouvrir les ouras et finir la cuisson à 30 minutes. Ou dans un four ventilé, préchauffer à 250°C puis enfourner les choux et éteindre le four pendant 15 minutes. Rallumer le four en chaleur statique à 160°C ouras ouverts pendant 15 minutes environ.

3. ***CHANTILLY À LA NOISETTE***

175 g de crème à 35% de M.G. (1)
11,7 g de masse gélatine (1,7 g de **Gélatine poudre 200B Sébalcé au choix** + 10 g d'eau)
69 g de chocolat blanc 33%
25 g de **Pure Pâte de Noisette d'Italie Sébalcé**
175 g de crème à 35% de M.G. (2)

Dans une casserole, chauffer la crème (1) à 80°C puis ajouter la masse gélatine. Verser sur le chocolat et la pâte de noisette, puis mixer. Ajouter la crème (2) et mixer. Réserver à 4°C pendant minimum 12 heures. Monter au batteur.

4. ***CRÈME DIPLOMATE À LA NOISETTE***

343 g de lait entier
35 g de beurre
55 g de jaunes d'œufs
65 g de sucre semoule
28 g de **Crème Pâtissière à chaud Super ancel**
35 g de masse gélatine (5 g de **Gélatine poudre 200B Sébalcé au choix** + 30 g d'eau)
125 g de **Pure pâte de Noisette d'Italie Sébalcé**
390 g de crème montée

Dans une casserole, porter à ébullition le lait et le beurre. En parallèle, blanchir les jaunes avec le sucre puis ajouter la poudre à crème. Verser le mélange de la casserole sur le mélange jaunes-sucre-poudre à crème, puis remettre le tout dans la casserole et cuire 1 minute à partir de l'ébullition. Ajouter la masse gélatine et la pâte de noisette. Mixer. Refroidir à 28°C. Bien lisser la crème pâtissière, puis incorporer la crème montée.

5. ***CRÈME GLACÉE À LA NOISETTE***

1036 g de lait entier
250 g de crème à 35% de M.G.
50 g de sucre inverti
50 g de poudre de lait 0%
50 g de sucre semoule
8 g de stabilisant pour glace
100 g de jaunes d'œufs
175 g de **Pure pâte de Noisette d'Italie Sébalcé**
125 g de sucre glace

Dans une casserole, chauffer le lait, la crème et le sucre inverti. Mélanger la poudre de lait et les 3/4 du sucre semoule. Ajouter les poudres à 30°C dans le lait. Mélanger le stabilisant avec le reste du sucre et l'incorporer à 45°C dans la casserole. Ajouter les jaunes, puis cuire à 85°C. Ajouter la pâte de noisette et le sucre glace et mixer. Refroidir rapidement à 4°C. Laisser maturer 4 heures au minimum. Mixer. Turbiner à -6°C.

6. ***NOUGATINE***

25 g de lait entier
63 g de beurre
63 g de sucre semoule (1)
25 g de glucose
1.25 g de pectine NH
12g de sucre semoule (2)
65 g d'amandes hachées

Chauffer le lait, le beurre, le sucre (1) et le glucose à 40°C. Ajouter le sucre (2) préalablement mélangé avec la pectine. Porter l'ensemble à ébullition et ajouter les amandes hachées. Etaler finement entre 2 feuilles de papiers sulfurisées à environ 2 mm d'épaisseur. Puis cuire à 170°C pendant 13 minutes au four ventilé. Laisser refroidir légèrement et détailler en forme de losange. Réserver pour le montage.

7. ***SUCRE CARAMEL GLAÇAGE***

200 g d'eau
500 g de sucre semoule
100 g de glucose

Dans une casserole, porter l'eau et le sucre à ébullition à feu doux. Incorporer le glucose. Cuire à feu vif jusqu'à 165°C. Décuire. Laisser débuller.

8. ***SAUCE À LA NOISETTE***

160 g de lait entier
40 g de crème à 35% de M.G.
20 g de **Pure pâte de Noisette d'Italie Sébalcé**
27 g de jaunes d'œufs
6 g de cassonade

Dans une casserole, réaliser une crème anglaise à 84°C avec le lait, la crème, la pâte de noisette, les jaunes d'œufs et le sucre. Chinoiser et mixer. Refroidir rapidement à 4°C et stocker sous-vide.

9. ***MONTAGE ET FINITION***

Dans une assiette, déposer au centre le disque de feuilletage cuit et pocher par-dessus de la crème diplomate à la noisette. Disposer les petits choux glacés de caramel et préalablement garnis de crème diplomate à la noisette. Disposer par-dessus le disque de nougatine. Disposer une belle quenelle de crème glacée à la noisette. Finir par un râpé de noisettes entières torréfiées. Verser enfin la sauce à la noisette.