Saint-Honoré à la Vanille Bourbon et au Chocolat
Pour environ !40 pièces



1. ***PÂTE FEUILLETÉE***

   1000 g de farine
   20 g de sel
   500 g d’eau environ
   750 g de beurre

   Réaliser la pâte feuilletée selon votre méthode habituelle. Étaler la pâte sur 3 mm d’épaisseur puis laisser reposer au frais au minimum 30 min. Enfourner avec un papier cuisson et une grille posée sur la pâte feuilletée. Cuire à 170°C en four ventilé pendant environ 25 min. Retirer la grille et le papier cuisson puis poursuivre la cuisson pendant environ 25 min. 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 min. Laisser refroidir complètement avant de détailler.

2. ***CRAQUELIN CACAO***

   200 g de beurre pommade
   200 g de farine
   240 g de cassonade

40 g de cacao en poudre

Mélanger tous les ingrédients pour former une pâte. Étaler au laminoir su 2 mm d'épaisseur entre deux feuilles de papier cuisson puis réfrigérer.

3. ***PÂTE À CHOUX***

1 L d'eau
12 g de sucre
15 g de sel
400 g de beurre
600 g de farine
1000 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. Détailler à l'emporte-pièce des disques de craquelin de la taille des choux puis les déposer sur les choux. Cuire pendant environ 20 min à 170 °C en four ventilé, tirage ouvert.

4. ***CRÈME PÂTISSIÈRE À LA VANILLE BOURBON***

1 L de lait entier
80 à 100 g de Crème Pâtissière à chaud ancel
1 pièce de Gousse de Vanille Bourbon Sébalcé au choix
100 g de jaunes d'œufs
150 à 200 g de sucre

Réaliser la crème pâtissière selon votre méthode habituelle puis lisser après refroidissement.

5. ***CRÈME PÂTISSIÈRE AU CHOCOLAT***

550 g de crème pâtissière
60 g de chocolat noir en pistoles

Prélever la crème pâtissière sitôt après cuisson, puis incorporer le chocolat. Filmer au contact puis lisser après refroidissement.

6. ***CRÈME DIPLOMATE À LA VANILLE BOURBON***

600 g de crème pâtissière à la Vanille Bourbon
40 g de Gélatine Instantanée à froid Sébalcé
600 g de crème fouettée
10 g d’Extrait de Vanille Bourbon Sébalcé

Chauffer très légèrement la crème pâtissière pour atteindre environ 20°C. Ajouter l’extrait de vanille et la gélatine instantanée en fouettant vivement à l’aide d’un fouet. Incorporer progressivement la crème fouettée.

7. ***CROUSTILLANT AU CHOCOLAT NOIR***

1000 g de Fourrage Croquant au Chocolat Noir ancel

Chauffer si nécessaire le fourrage croquant au micro-ondes quelques secondes pour le rendre plus souple, puis l’étaler sur une plaque recouverte de papier cuisson sur environ 2 mm d’épaisseur. Réfrigérer.

8. ***MONTAGE ET FINITION***

Garnir les choux de crème pâtissière au chocolat puis réserver au frais. Couper des rectangles de feuilletage de 4 x 11 cm. Couper des rectangles de croustillant au chocolat noir et amandes caramélisées de 4 x 11 cm puis les déposer sur les rectangles de feuilletage. Les chutes pourront être réutilisées. Dresser la crème diplomate à l’aide d’une poche munie d’une douille saint-honoré sur le fourrage croquant. Déposer 3 choux par pièce sur la crème. Décorer de cheveux d’ange en sucre et accompagner de Sauce Dessert Caramel ancel.