Saint Honoré à la vanille Tahitensis
Pour !4 Saint Honoré d’environ 10 personnes



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. Filmer la pâte et la faire reposer 30 min au réfrigérateur.
Etaler la détrempe en une forme rectangulaire de 2 cm d’épaisseur.
Pour le tourage, le beurre doit idéalement avoir la même consistance que la détrempe.
Etaler le restant de beurre en une forme carrée de 2 cm d’épaisseur faisant la moitié de la taille de la détrempe. Placer le beurre au centre de la détrempe puis replier les bords pour couvrir le beurre.
Donner deux premiers tours en étalant le pâton en un rectangle de 8 mm d’épaisseur puis replier la pâte sur elle-même en trois parties égales. Pivoter le pâton d’un quart de tour puis renouveler l’opération. Faire reposer la pâte filmée au réfrigérateur pendant 30 min. Donner deux tours supplémentaires en procédant comme les deux premiers puis laisser à nouveau reposer 30 min. Donner un dernier tour avant de l’utiliser.

2. ***PÂTE À CHOUX***

500 ml d’eau
6 g de sucre
8 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.

3. ***GÉNOISE POUR 1 FEUILLE 40 X 60 CM***

250 g de Génoise ancel
150 g d’œufs
50 g d’oeufs

Mélangez tous les ingrédients au batteur à l’aide du fouet 1 min en première vitesse. Battez ensuite environ 7 minutes à grande vitesse. Etalez la masse sur une plaque recouverte de papier cuisson puis cuire environ 8 min à 220°C.

4. ***SIROP D’IMBIBAGE***

250 g d’eau
125 g de sucre
10 g d’Extrait de vanille Tahitensis

5. ***CRÈME PÂTISSIÈRE***

1 L de lait
80 à 100 g de Crème Pâtissière à chaud ancel
100 g d’œufs
200 g de sucre

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

6. ***OU***

7. 400 g de Crème Pâtissière à froid ancel

1 L d’eau froide

Battre la préparation pour crème pâtissière et l’eau à grande vitesse jusqu’à obtention d’une crème lisse et homogène. La crème s’utilise de suite, sans temps de repos.

8. ***CRÈME DIPLOMATE À LA VANILLE TAHITENSIS***

600 g de crème pâtissière
300 g de crème fouettée
30 g de Gélatine instantanée à froid
10 g Extrait de vanille Tahitensis Sébalcé

Chauffer légèrement la crème pâtissière pour atteindre une température ambiante (environ 20°C). Incorporer l’extrait de vanille, la gélatine instantanée en fouettant vigoureusement puis incorporer progressivement la crème fouettée.

9. ***CRÉMEUX À LA VANILLE TAHITENSIS***

200 g de Crémeux au chocolat blanc ancel
1000 g de crème liquide à 35%MG
25 g Extrait de vanille Tahitensis Sébalcé

Dans une casserole, porter à ébullition la crème et l’extrait de vanille. Verser la préparation pour crémeux sur le mélange bouillant puis mélanger au mixeur plongeant jusqu’à obtention d’une préparation homogène. Filmer au contact puis laisser refroidir à 4°C.

10. ***CHANTILLY À LA VANILLE TAHITENSIS***

700 g de crème liquide à 35%MG
70 g de sucre
20 g Extrait de vanille Tahitensis Sébalcé

Monter la crème, le sucre et l’extrait de vanille en chantilly.

11. ***CARAMEL POUR CHOUX***

500 g de sucre
100 g d’eau
125 g de Sirop de Glucose Moench

Réaliser la cuisson du caramel lors du montage en suivant les indications dans le paragraphe « Montage et finition ».

12. *MONTAGE ET FINITION*

Étaler de la pâte feuilletée sur 2 mm d'épaisseur puis détailler des fonds de 24 cm de ⌀ puis les poser sur des plaques recouvertes de papier cuisson. Dresser un cercle de pâte à choux sur le pourtour à l'aide d'une poche munie d'une douille de 14 mm. Dresser 12 choux de 3 cm de ⌀ par Saint Honoré à réaliser. Cuire les fonds et les choux environ 30 min à 180°C en four ventilé ou 40 min en four à sole. Après refroidissement, dresser de la crème diplomate à la vanille dans les fonds, jusqu'à arriver pratiquement à la hauteur de la pâte à choux. Découper les disques de génoise de la taille intérieure des fonds pour couvrir la crème. Imbiber les disques de génoise de sirop à la vanille. Au batteur à l'aide du fouet, monter le crémeux quelques secondes à grande vitesse jusqu'à obtention d'une consistance dressable à la poche. Garnir les choux de crémeux à la vanille à l'aide d'une poche à douille. Réserver au réfrigérateur. Cuire le caramel en portant à ébullition l'eau et le sucre puis ajouter le sirop de glucose. Après cuisson, baigner le fond de la casserole dans de l'eau bien froide afin de stopper la cuisson.
Glacer les choux en les trempant dans le caramel puis les déposer sur une plaque recouverte de papier cuisson. Laisser refroidir complètement le caramel. Réchauffer si besoin le restant de caramel pour coller 11 choux sur le contour de chaque Saint Honoré. A l'aide d'une poche munie d'une douille Saint Honoré, dresser la chantilly à la vanille au centre puis déposer un chou au milieu.