Saint-Honoré Chocolat-Vanille-Tonka
Pour !10 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 2,5 mm d’épaisseur puis la 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. Laisser refroidir sur grille.

2. ***CRAQUELIN***

100 g de beurre pommade
120 g de farine
120 g de cassonade

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

3. ***PÂTE À CHOUX***

250 g d'eau
3 g de sucre
4 g de sel
100 g de beurre
150 g de farine
250 g d'oeufs environ

Réaliser la pâte à choux selon votre méthode habituelle. Dresser des petits choux d'environ 10 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 (RECETTE DE BASE POUR 1 L DE LAIT OU 1 L D'EAU)***

1 L de lait entier
80 à 100 g de Crème Pâtissière à chaud ancel de votre choix
100 g d'oeufs
150 à 200 g de sucre
20 g d'Extrait de Vanille Tahitensis avec grains ou d'Extrait de Vanille Bourbon avec grains Sébalcé

OU

400 g de Crème Pâtissière à froid ancel de votre choix
1 L d'eau froide
20 g d'Extrait de Vanille Tahitensis avec grains ou d'Extrait de Vanille Bourbon avec grains Sébalcé

Crème pâtissière à chaud : Réaliser la crème pâtissière à la vanille selon votre méthode habituelle.

OU

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

5. ***FOURRAGE CROQUANT CHOCOLAT NOIR***

500 g de Fourrage Croquant Chocolat Noir ancel

Chauffer si nécessaire le fourrage croquant au micro-ondes quelques secondes pour le rendre plus souple, puis l'étaler entre deux feuilles de papier cuisson sur environ 2 mm d'épaisseur. Réfrigérer.

6. ***CRÉMEUX AU CHOCOLAT ET FÈVE DE TONKA***

100 g de Crémeux Chocolat ancel
25 g d'Arôme Naturel de Fèves de Tonka Sébalcé
500 g de crème liquide à 35% MG

Dans une casserole, porter la crème et l'arôme à ébullition, retirer du feu puis ajouter la préparation pour crémeux. Mélanger au mixeur plongeant jusqu'à obtention d'une préparation homogène. Verser dans un récipient ou sur une plaque, filmer au contact, puis refroidir à +4°C. Après refroidissement, monter
la préparation au batteur quelques secondes, au fouet, à grande vitesse. Surveiller le temps de battage jusqu'à obtention d'une crème onctueuse pouvant se dresser à la poche. Mettre en poche munie d'une douille Saint Honoré puis réserver au réfrigérateur.

7. ***MONTAGE ET FINITION***

Garnir les choux de crème pâtissière à la vanille, les saupoudrer légèrement de sucre glace puis réserver au frais. Couper des rectangles de feuilletage de 4 x 11 cm. Couper des rectangles de fourrage croquant chocolat noir et amandes caramélisées de 4 x 11 cm puis les déposer sur les rectangles de feuilletage. Les chutes pourront être réutilisées. Dresser le crémeux au chocolat et fève de Tonka sur le fourrage croquant. Déposer 3 choux par pièce sur le crémeux.