Saint Honoré Framboise
Pour !12 pièces individuelles



1. ***PÂTE À SABLÉ BRETON***

   500 g de Cookies ancel
   80 g de jaunes d'œufs
   200 g de beurre pommade

   Mélangez tous les ingrédients au batteur, à l'aide de la feuille, jusqu'à obtention d'une pâte homogène. Filmer la pâte et laisser reposer 2 heures au frais avant de l'étaler sur 5 mm d'épaisseur puis détailler les fonds de 7 cm de Ø. Déposer des cercles à tartelettes graissés à l'Agent de démoulage Ouragan ancel de 8 cm de Ø sur une plaque recouverte de papier cuisson. Placer les fonds de sablés dans les cercles puis cuire environ 10 min à 160°C en four ventilé ou environ 15 min à 160°C en four à sole.

2. ***PÂTE À CHOUX***

   500 g 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. Dresser 36 petits choux sur une plaque légèrement graissée à l’Agent de Démoulage Ouragan ancel. Cuire pendant environ 30 min à 180°C en four ventilé ou 45 min à 180°C en four à sole, tirage ouvert.

3. ***CRÉMEUX FRAMBOISE***

100 g de Crémeux Chocolat Blanc ancel
20 g d’Arôme et Colorants Framboise Sébalcé
500 g de crème liquide à 35% M.G.

Dans une casserole, porter la crème et l’arôme framboise à ébullition. Retirer la casserole du feu, ajouter la préparation pour crémeux au mélange de crème bouillante et d’arôme puis mélanger au mixeur plongeant jusqu’à obtention d’une préparation homogène. Débarrasser, filmer au contact puis réserver au réfrigérateur.

4. ***FOURRAGE FRAMBOISE***

200 g de Fourrage Framboise ancel

5. ***PÂTE D’AMANDES ROSE***

200 g de Pâte d’Amandes Blanche 23% ancel
QS de Colorant Rouge Sébalcé

Colorer la pâte d’amande selon l’intensité de couleur souhaitée.

6. ***MONTAGE ET FINITION***

Au batteur à l’aide du fouet, monter le crémeux framboise quelques secondes à grande vitesse jusqu’à obtention d’une consistance pouvant se dresser à la poche. Garnir les choux de crémeux framboise puis les napper légèrement de Nappage Miroir à froid Neutre ancel à l’aide d’un pinceau.
Etaler la pâte d’amandes rose sur 2 mm d’épaisseur puis détailler des disques de la taille des choux. Couvrir les choux garnis des disques de pâte d’amandes rose puis napper à nouveau la pâte d’amande avec du Nappage Miroir à froid Neutre ancel pour obtenir un rendu brillant. Déposer 3 choux garnis par fond de sablé breton puis dresser des pointes de crémeux framboise entre chaque chou garni. Déposer au centre 20 g de fourrage framboise puis dresser une rosace de crémeux framboise sur le dessus. Décorer avec une framboise fraiche.