Saint-Honoré Vanille de Madagascar & Noisette d’Italie
Pour !20 St Honoré individuels



1. ***FEUILLETAGE CLASSIQUE***

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

Au batteur, à l’aide de la feuille, à vitesse lente, mélanger la farine et le beurre fondu froid (30°C), puis ajouter l’eau et le sel et fraser environ 3 min. Mettre au carré puis filmer et réserver le pâton au réfrigérateur pendant 2 heures. Réaliser le tourage en faisant 2 tours double et 1 tour simple. Etaler sur 3 mm d’épaisseur sur une plaque préalablement graissée avec l’**Agent de démoulage Ouragan ancel**, en contre sens de l’abaissage, et souffler la pâte, puis détailler des cercles de 8 cm de Ø et réserver 2 heures au réfrigérateur. Cuire environ 45 min à 170°C en four ventilé.

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
5 g d’**Extrait de Vanille Bourbon avec grains Sébalcé**
150 g de farine
200 à 250 g d’œufs
QS de sucre glace

Dans une casserole, porter le lait, l’eau, le beurre, le sel, le sucre et l’extrait de vanille à ébullition, puis ajouter la farine tamisée et dessécher à feu moyen. Débarrasser le mélange dans un batteur.A l’aide de la feuille, à vitesse lente, laisser tourner le mélange le temps que la vapeur disparaisse (60°C), puis ajouter les œufs tempérés progressivement. Sur une plaque préalablement graissée avec l’**Agent de démoulage Ouragan ancel**, dresser des choux de 1 cm de Ø. Surgeler et recouvrir de sucre glace. Préchauffer le four à 210°C, puis cuire 10 min à 160°C. prolonger la cuisson oura ouvert pendant 30 min à 160°C.

3. ***CHANTILLY À LA VANILLE BOURBON***

200 g de crème liquide à 35% M.G. (1)
40 g de sucre cassonade
1 **Gousse de Vanille Bourbon de Madagascar Sébalcé au choix**
5 g d’**Extrait de Vanille Bourbon avec grains Sébalcé**
5 g de **Gélatine de Poisson en poudre Sébalcé**
30 g d’eau
400 g de crème liquide à 35% M.G. (2)
160 g de mascarpone

Dans une casserole, chauffer la crème (1), le sucre et la gousse de vanille préalablement fendue et grattée ainsi que l’extrait de vanille à 80°C. Laisser infuser 10 min, puis chinoiser et ajouter la masse gélatine fondue. Mélanger la crème (2) et le mascarpone. Verser le mélange crème, sucre, vanille, gélatine sur le mélange crème, mascarpone. Mixer et réserver à 4°C pendant 12 heures. Au batteur, à l’aide du fouet, à vitesse rapide, foisonner jusqu’à obtention d’une texture souple.

4. ***CRÈME DIPLOMATE À LA NOISETTE D'ITALIE***

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 ancel** de votre choix
5 g de **Gélatine de Poisson en poudre Sébalcé**
30 g d’eau

125 g de **Pure Pâte de Noisette d'Italie Sébalcé**
390 g de crème fouettée

Réaliser la crème pâtissière selon votre méthode habituelle. A l'aide du fouet, ajouter la masse gélatine et la pâte de noisette dans la crème pâtissière. Mixer puis refroidir à 28°C. Bien lisser la crème pâtissière puis incorporer progressivement et délicatement la crème fouettée.

5. ***CRÈME GLACÉE À LA VANILLE BOURBON***

1036 g de lait entier
8 **Gousses de Vanille Bourbon de Madagascar Sébalcé au choix**
13 g d'**Extrait de Vanille Bourbon avec grains Sébalcé**
400 g de crème liquide à 35% M.G
100 g de poudre de lait 0%
190 g de glucose atomisé
50 g de sucre semoule (1)
11 g de stabilisateur à glace
120 g de sucre semoule (2)

Dans une casserole, chauffer le lait à 80°C et ajouter les gousses de vanille préalablement grattées et coupées et l'extrait de vanille. Mixer et laisser infuser minimum 12 heures. Chinoiser et rectifier au poids initial en lait. Dans une casserole, chauffer le lait infusé et la crème à 30°C. Mélanger la poudre de lait 0%, le glucose atomisé et le sucre semoule (1), et les incorporer au mélange lait crème. Mélanger le stabilisateur à glace et le sucre semoule (2) et les ajouter au mélange à 45°C, puis cuire à 85°C. Chinoiser, mixer puis refroidir rapidement et laisser maturer 4 heures minimum à 4°C. Turbiner à -6°C puis mouler en cercles de 7 cm de Ø et surgeler.

6. ***FLOCAGE BLANC***

100 g de chocolat blanc
100 g de beurre de cacao

Dans une casserole, faire fondre le chocolat avec le beurre de cacao puis floquer le disque de crème glacée à 40°C.

7. ***OPALINE CARAMEL***

450 g de fondant blanc
300 g de glucose
20 g de beurre de cacao

2 g de sel fin

Dans une casserole, cuire le lait, le fondant et le glucose à 175°C. Ajouter le beurre de cacao et le sel puis débarrasser sur un tapis de cuisson. Une fois le mélange refroidi, mixer et réserver à l'abri de l'humidité. Cuire environ 2 min à 170°C en four ventilé. Détailler des cercles de 8 cm de Ø.

8. ***GLAÇAGE AU CARAMEL***

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

Dans une casserole, à feu doux, porter l'eau et le sucre semoule à ébullition, puis incorporer le glucose. Cuire à feu vif jusqu'à 165°C. Décuire et débuller. Glacer le dessus des choux.

9. ***SAUCE À LA NOISETTE D'ITALIE***

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

10. ***MONTAGE ET FINITION***

Dans une assiette, déposer au centre le disque de feuilletage recouvert au milieu d'une fine couche de crème diplomate à la Noisette d'Italie, disposer dessus le palet de crème glacée à la vanille Bourbon floqué et recouvrir par le disque d'opaline caramel. Disposer en cercle les choux glacés de caramel et préalablement garnis de crème diplomate à la Noisette d'Italie. Pocher au centre des choux des pointes de chantilly à la Vanille Bourbon et enfin placer un dernier chou au centre. Décorer par de noisettes entières torréfiées râpées et de **Poudre de Vanille Epuisée Sébalcé**. Verser la sauce à la Noisette d'Italie.