



St Honoré passion lactée (partie 1)

INGRÉDIENTS	U	Q	PROGRESSION
Craquelin			Pour 3 St honoré Ø 220
Beurre	gr	100	Mélanger les ingrédients à la feuille puis étaler entre 2 feuilles à 2 mm. Passer en surgélation puis découper des disques de 3 cm de diamètre puis réserver.
Cassonade	gr	125	
Farine	gr	125	
Colorant jaune liposoluble	gr	0.8	
Pâte à choux			
Lait	gr	250	Faire bouillir le lait, le beurre et le sel .hors du feu ajouter la farine tamisée .dessécher sur le feu .au batteur à l'aide de la feuille incorporer les œufs un à un.
Sel	gr	5	
Beurre	gr	100	Dresser des petits choux à la poche sur plaque de cuisson. Poser sur les choux les disques de craquelin.
Farine	gr	200	
Œufs	gr	280	Cuisson four ventilé : 25 mn à 180 °C oura ouvert Adapter selon le four
Sablé breton			
Beurre sec	gr	188	Sabler à la feuille le beurre, la farine, le sel, la backing, et le sucre glace.
Farine	gr	225	
Sucre glace	gr	140	Ajouter les jaunes puis simplement mélanger sans corser. Etendre à 4,5 au laminoir et détailler des cercles de 22 cm.
Backing	gr	4,5	
Sel	gr	2,5	Cuire au four ventilé à 150 °C pendant 28 mn Adapter selon le four
Jaunes d'œufs	gr	75	

--	--	--	--



St Honoré passion lactée (partie 2)

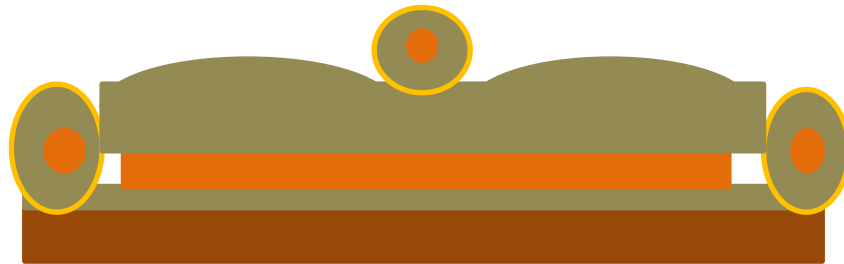
INGRÉDIENTS	U	Q	PROGRESSION
Crèmeux passion			
Purée passion sans sucre ajouté	gr	375	Faire gonfler la gélatine dans l'eau froide et réserver. Blanchir les jaunes et le sucre.
Sucre	gr	125	Faire bouillir la pulpe passion verser petit à petit sur le mélange jaunes /sucre .remettre le tout dans la casserole et cuire à 82°C.
Jaunes	gr	125	
Gelatine poudre 200 blooms	gr	12	Ajouter la gélatine puis couler 150 gr par insert de Ø14 cm Surgeler.
Eau (pour gélatine)	gr	60	Conserver le surplus pour garnir les choux
Crème chocolat au lait			
Lait entier	gr	750	Hydrater la gélatine dans l'eau froide et réserver.
Jaunes	gr	170	Blanchir les jaunes et le sucre et ajouter la fleur de maïs.
Sucre	gr	37	Bouillir le lait, en verser une partie sur le mélange précédent, remettre dans la casserole et cuire 2mn après ébullition.
Fleur de maïs	gr	70	en fin de cuisson ajouter la couverture lait puis progressivement le beurre froid coupé en morceau.
Couverture lait Ghana 36%	gr	262	Puis la gélatine préalablement gonflé dans l'eau.
Beurre	gr	262	
Gélatine poudre 200 blooms	gr	6	-refroidir.
Eau	gr	36	
Crème fouettée	gr	262	Monter au batteur et incorporer la crème fouettée avant le dressage.
Caramel pour glaçage			
Eau	gr	250	
Sucre	gr	60	Bouillir l'eau et le sucre, ajouter le glucose et cuire à 165°C
glucose	gr	60	Colorer puis glacer les choux.
Colorant jaune citron		QS	

MONTAGE

Sur un disque de sablé breton étaler une couche de crème chocolat au lait.

Déposer le disque de crémeux passion, garnir les choux préalablement glacés au caramel d'un peu de crème chocolat au lait puis de crémeux passion tempéré puis terminer avec de la crème chocolat au lait et les disposer sur le pourtour du sablé en laissant un espace entre chaque chou.

Dresser ensuite la crème à la douille à St Honoré déposer un chou sur le centre.



Sablé breton



Crémeux passion



Crème chocolat au lait



Choux