

SAINT HONORÉ À LA VANILLE GIVRÉE DE LA RÉUNION

« Gâteau signature de notre maison depuis 30 ans »

Pour 6 personnes

Composition :

- Pâte feuilletée
- Pâte à choux
- Crème pâtissière
- Crème diplomate
- Chantilly vanille
- Caramel

Pâte feuilletée :

- Farine T45 : 250 g
- Sel fin : 6 g
- Beurre doux 82 % MG : 37 g
- Eau : 112 g
- Beurre de tourage : 175 g

Procédé :

Deux jours à l'avance, mélanger dans le bol d'un robot muni d'un crochet les farines, le sel fin et la première pesée de beurre coupée en cube. Verser l'eau, puis mélanger en première vitesse jusqu'à ce que la pâte soit homogène. Façonner le pâton en boule. À l'aide d'un couteau, le fendre en forme de croix. Garder 2h au réfrigérateur. À l'aide d'un rouleau, écraser les quatre coins du pâton sur un plan de travail fariné, puis étaler-les de façon à obtenir un carré de pâte de 30cm de côté.

Taper au rouleau le beurre de tourage en forme rectangulaire. Le beurre doit faire la moitié de la taille du pâton. Poser-le au centre de celui-ci. Rabattre chaque côté sur le beurre afin de le recouvrir.

Allonger régulièrement le pâton dans le sens de la longueur jusqu'à obtenir une bande de 7 à 10mm d'épaisseur. Replier sur lui-même un tiers du pâton et rabattre la dernière partie sur la première.

Tourner le pâton d'un quart de tour et à l'aide d'un couteau, inciser les deux côtés pliés (sens de la longueur et de l'étalage). Étaler une seconde fois de la même manière. Réserver au réfrigérateur minimum 30min et répéter cette opération 2 fois (6 tours au total).

Conseil du chef : Pour ne pas perdre le fil, marquez le feuilletage avec vos doigts pour indiquer le nombre de tours déjà donné.

Sur un plan de travail fariné, abaisser la pâte feuilletée à 2mm. Poser un papier sulfurisé sur une plaque et coucher la pâte sur celle-ci. Piquer la pâte avec un « pic vite » ou une fourchette. Glisser la plaque au réfrigérateur et laisser reposer au moins 1h afin qu'elle développe bien au four et cuise sans se rétracter. Détailler un disque de 20 cm de diamètre. Prendre le disque et le déposer sur une plaque de cuisson recouverte d'un papier sulfurisé. À ce stade on peut y dresser la pâte à choux.

Conseil : La pâte feuilletée peut se conserver bien filmée 7 jours au réfrigérateur à 4°C. S'il vous reste de la pâte en trop vous pouvez sans problème la congeler pour vous en servir plus tard ou la réétaler pour refaire des fonds ou autre chose. Attention dans ce cas à bien la laisser reposer avant de la cuire.

Pâte à choux :

- Eau : 125g
- Lait : 125g
- Sel : 5g
- Sucre : 5g
- Beurre : 112g
- Farine gruau : 137g
- Œufs entiers : 200g

Procédé :

Dans une casserole porter à ébullition le lait avec l'eau, le sucre, le sel et le beurre. Hors du feu, ajouter la farine tamisée et mélanger jusqu'à obtenir une pâte homogène. Remettre la casserole à puissance moyenne et mélanger 1min jusqu'à ce que la pâte se décolle des bords. Mettre la pâte dans le bol d'un robot muni d'une feuille. Mélanger en 2eme vitesse jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de vapeur qui se dégage. A ce moment-là commencer à ajouter les œufs petit à petit en 1er vitesse. Verser la pâte à choux dans une poche muni d'une douille lisse n°10. Préchauffer le four chaleur tournante à 240°C (Th 8).



Recette réalisée par
FRÉDÉRIC CASSEL
Maître-Artisan Pâtissier





Pocher les choux sur une plaque légèrement huilée ou recouverte d'un papier sulfurisé. Récupérer la plaque avec le disque de feuilletage et pocher une couronne de pâte à choux à 5mm du bord du disque de feuilletage puis une petite spirale à l'intérieur.
Enfourner 15mn puis réduire la température du four à 170° (Th5-6). Laisser cuire environ 30 min.

Conseils & astuces :

- À mi-cuisson, ouvrir légèrement la porte du four de quelques centimètres pour laisser s'échapper la vapeur à l'intérieur et refermer immédiatement pour éviter que les choux ne retombent.

- Pour vérifier la bonne cuisson du feuilletage, utiliser une spatule pour soulever le St Honoré et regarder que le dessous soit bien coloré et uniforme.

- Pour obtenir des choux bien lisses, à l'aide d'une bombe à graisse, déposer un léger voile de gras avant la cuisson.

Crème pâtissière :

- Lait entier : 200 g
- Vanille bio givrée de l'île de la Réunion : 1/2 gousse
- Jaunes d'œufs : 32 g
- Sucre semoule : 50 g
- Poudre à crème : 18 g
- Beurre : 8 g

Procédé :

Dans une petite casserole, porter à ébullition le lait et la vanille grattée de ses graines. Retirer du feu et laisser infuser 30 min. Mélanger ensemble au fouet le sucre et la poudre à crème puis ajouter les jaunes et fouetter. Retirer la gousse de vanille du lait et verser le lait vanillé dans le mélange. Poser la casserole sur feu moyen et, tout en fouettant énergiquement et sans vous arrêter, porter l'ensemble à ébullition. Faire bouillir le mélange pendant 1 ou 2 minutes tout en continuant à battre énergiquement, puis retirer la casserole du feu ; ajouter le beurre. Débarrasser la crème dans un récipient et filmer au contact. Placer au réfrigérateur.

Crème diplomate :

- Crème pâtissière : 300 g
- Crème liquide : 150 g

Procédé :

Monter la crème liquide dans une cuve de batteur avec un fouet. Débarrasser dans un récipient. Détendre au fouet la crème pâtissière au batteur. Incorporer délicatement avec une maryse la crème fouettée.

Conseils & astuces :

- Pour que la crème montée foisonne mieux, il est conseillé de mettre la cuve du batteur au frigo avant utilisation, afin qu'elle soit bien froide.

- Pour faciliter le lissage de la crème pâtissière et éviter les grains, il est conseillé de la faire tiédir (au micro-ondes par exemple) avant de la détendre au batteur.

Chantilly :

- Crème : 300g
- Sucre semoule : 24g
- Vanille bio givrée de l'île de la Réunion : 1 gousse

Procédé :

Mettre à monter la crème avec le sucre semoule et les graines de vanille dans une cuve de batteur bien froide avec le fouet. Monter à texture « bec d'oiseau ». La crème doit être légère consistante et lisse.

Caramel :

- Sucre : 250 g
- Glucose : 40 g
- Eau : 100 g

Procédé :

Mélanger l'eau et le sucre dans une casserole. Une fois à ébullition, ajouter le sirop de glucose et cuire à 165°C puis stopper la cuisson en plongeant le fond de la casserole dans un bol d'eau froide. Laisser débuller le caramel.

Conseils & astuces :

- Si votre caramel devient trop épais, réchauffez-le à feu doux.

Montage :

Percer un trou sous les choux et les garnir de crème diplomate vanille. Tremper les choux côté arrondi dans le caramel et les déposer dans un moule silicone dôme de 42 mm de diamètre x H 21 mm. Une fois durcis, tremper le côté plat dans le sucre cuit et au fur et à mesure, les poser les uns contre les autres sur la couronne de pâte à choux avant de retourner le St Honoré sur le plan de travail. Ébarber les coulures de sucre si nécessaire. Remplir le centre du gâteau avec le reste de crème diplomate vanille et lisser à la spatule.

À l'aide d'une douille St Honoré, dresser de la crème Chantilly en épis de blé.