

Saint-Honoré



Pour 2 Saint-Honoré de 22 cm de Ø

| Ingrédients | U | Pâte brisée sucrée | Pâte à choux | Crème Saint-Honoré | Finition |
|-------------|----|--------------------|--------------|--------------------|----------|
| Farine | kg | 0,200 | 0,120 | | |
| Beurre | kg | 0,100 | 0,100 | | |
| Sel | kg | 0,004 | 0,004 | | |
| Sucre | kg | 0,020 | 0,008 | 0,200 | 0,200 |
| Eau | l | 0,100 env. | 0,200 | | 0,070 |
| Œufs | P | 1 (facultatif) | 3 à 4 | 6 (à clarifier) | |
| Lait | l | | | 0,600 | |
| P. à crème | kg | | | 0,060 | |
| Vanille | | | | Q.S. | |
| Gélatine | kg | | | 0,006 | |
| Glucose | kg | | | | 0,040 |

LE MATÉRIEL

- tamis
- rouleau pique-vite
- bassines inox
- corne
- emporte-pièce de 22 cm
- pinceaux
- rouleau
- spatules
- plaque
- couteau
- douilles rondes et à Saint-Honoré
- casseroles

Variantes

Ponts-neufs : moules à petite brioche à tête, foncés en pâte brisée sucrée. Garnir d'un mélange moitié pâte à choux et moitié crème pâtissière aromatisée à l'eau de fleurs d'oranger et décorer de 2 bandelettes en croix. Dorer et cuire. Finition au sucre glace et à la gelée de groseilles.



Polkas



Pour 16 polkas

| Ingrédients | U | Pâte brisée sucrée | Pâte à choux | Crème pâtissière | Finition |
|-------------|----|--------------------|--------------|------------------|----------|
| Farine | kg | 0,200 | 0,120 | | |
| Beurre | kg | 0,100 | 0,100 | | |
| Sel | kg | 0,004 | 0,004 | | |
| Sucre | kg | 0,020 | 0,008 | 0,120 | 0,025 |
| Eau | l | 0,100 env. | 0,200 | | |
| Œufs | P | 1 (facultatif) | 3 à 4 | 2 | |
| Lait | l | | | 0,600 | |
| P. à crème | kg | | | 0,060 | |
| Vanille | | | | Q.S. | |
| Sucre glace | kg | | | | 0,025 |

PROGRESSION Saint-Honoré

1 Régler le four à 200 °C

2 Confectionner la pâte Brisée sucrée (cf. Technique de base)

- Tamiser la farine. Faire une fontaine. Ajouter sel, sucre et beurre. Mélanger à sec du bout des doigts. Sabler.
- Refaire une fontaine. Ajouter l'œuf (facultatif), l'eau. Mélanger. Fraiser 2 fois. Faire un boule.
- Filmer. Réserver au frais (minimum 30 min).

3 Confectionner la pâte à choux (cf. Technique de base)

- Mettre dans une casserole, eau, sel, sucre (facultatif), et beurre. Porter à ébullition.
- Hors du feu, jeter la farine en une seule fois. Mélanger.
- Remettre sur le feu et remuer énergiquement pour dessécher la pâte.
- Retirer du feu quand la pâte ne colle plus ni à la spatule, ni à la casserole.
- Ajouter les œufs un par un. La pâte doit être lisse et ferme.

4 Découper la pâte

- Couper la pâte Brisée en deux, faire 2 boules puis 2 abaisses bien rondes de 3 mm d'épaisseur.
- Poser ces fonds sur plaque mouillée. Passer le rouleau pique-vite.
- Mettre l'emporte-pièce sur les disques de pâte. Découper l'excédent au petit couteau.
- Dorer légèrement le pourtour.

5 Dresser la pâte à choux

- Avec la poche munie de la douille ronde unie n° 12, dresser un cercle de pâte à choux un peu en retrait à 0,5 cm du bord. Cela permet le développement de la pâte à choux.
- Cesser d'appuyer sur la poche dès le tour complet réalisé, et effleurer d'un mouvement vif le début de la couronne.
- Dresser au centre une large spirale pour empêcher le fond de brûler.
- Dresser également des petits choux de la taille d'une noix (environ 17 pièces). Dorer. Rayer.

6 Cuire

- Enfourner à four moyen 200 °C, pendant 15 min environ pour les petits choux, 25 à 30 min pour les fonds. La pâte à choux doit être cuite en même temps que les fonds.

7 Glacer les petits choux

- Prendre un poêlon et cuire le sucre au grand cassé blond (vers 152 °C).
- Glacer chaque chou en trempant le dessus dans le sucre cuit.
- Reprendre les choux, tremper le dessous dans le sucre cuit, et les

Retrouvez la recette sur www.editions-delagrave.fr ou en scannant ce code avec votre smartphone

www.lienmini.fr/fab6



coller les uns à côté des autres sur la couronne du Saint-Honoré. Réserver un chou destiné à mettre au centre en décor.

8 Préparer la crème à Saint-Honoré ou crème Chiboust à faire au dernier moment (cette crème est fragile et de conservation limitée).

- Mettre à ramollir la gélatine dans l'eau froide.
- Clarifier les œufs. Réserver les blancs.
- Faire une crème pâtissière. La crème étant plus épaisse, ne pas la laisser brûler, ni faire des grumeaux.
- Égoutter et presser la gélatine. L'introduire dans la crème sitôt l'ébullition. Remuer.
- Monter les blancs assez fermes mais non grainés. Les incorporer dans la crème chaude en remuant délicatement en se servant du fouet comme spatule.

→ On peut verser la crème bouillante dans les blancs montés.

9 Garnir

- Remplir le fond à moitié, en mettant la crème avec une corne. Égaliser en dôme avec la palette.
- Mettre le reste de crème dans une poche munie de la douille spéciale à Saint-Honoré (à défaut prendre la douille à décorer E8 ; on peut également garnir avec une cuiller).
- Dresser des traits en « chevron », ou des rosaces. Poser le chou restant au centre.

PROGRESSION Polkas

1 Régler le four à 200 °C

2 Confectionner la pâte Brisée sucrée (cf. recette Saint-Honoré)

3 Confectionner la pâte à choux (cf. recette Saint-Honoré)

4 Découper la pâte

- Découper des ronds de pâte Brisée de 10 cm de Ø.
- Déposer et fixer chaque fond sur plaque mouillée.
- Passer le rouleau pique-vite. Dorer très légèrement le pourtour.

5 Dresser la pâte à choux

- Avec la poche munie de la douille ronde unie n° 8, dresser un cercle de pâte à choux un peu en retrait à 0,5 cm du bord.

– Cesser d'appuyer sur la poche, dès le tour complet réalisé et effleurer d'un mouvement vif, le début de la couronne.

- Dresser au centre une noisette de pâte à choux pour empêcher le fond de brûler.

6 Cuire

- Enfourner à four moyen 200 °C, pendant 20 à 25 min environ.

7 Confectionner la crème pâtissière (cf. Technique de base)

8 Garnir

- Saupoudrer de sucre glace l'ensemble des fonds de polkas.
- Lisser la crème pâtissière et garnir une poche munie de la douille ronde unie n° 12. Remplir en dôme chaque polka.

9 Caramélisation

- Égrener une pincée de sucre cristallisé sur chaque dôme de crème pâtissière.
- Poser le fer très chaud sur ce sucre qui caramélisera.

