



Comme un St Honoré - Sébastien FAUTRELLE

Pâte à choux

Ingrédients

- lait 125g
- sel 2,5g
- sucre 2,5g
- beurre 50g
- farine 75g
- lait froid 30g
- œuf 75g à 100g (2 à 3)

Réalisation

Porter à ébullition le lait, le sucre, le beurre et le sel.

Hors du feu ajouter la farine et mélanger énergiquement, ajouter les œufs 1 à 1. Dresser aussitôt.

Cuisson à 200°C environ 25 minutes.

Streuzel Vanille

Ingrédients

- beurre 50g
- cassonade 60g
- farine 65g

SF

Réalisation

Mélanger tous les ingrédients puis les étaler entre deux feuilles de plastique.
Réserver au froid.

Crème montée au chocolat noir 74% Pur Madagascar

Ingrédients

- Crème n°1 50 g
- Chocolat noir 74 % 35 g
- Crème n°2 100 g

Réalisation

Chauffer la crème n°1 et verser sur le chocolat, mélanger et ajouter aussitôt la crème n°2 et réserver.

Sauce chocolat noir 74%

Ingrédients

- lait 120 g
- glucose 30 g
- chocolat 74% 100 g

Réalisation

Porter le lait et le glucose à ébullition et verser sur le chocolat et réaliser une émulsion.
Réserver



Feilletage EXPRESS

Ingrédients

- farine 225g
- cacao 25 g
- sel 6 g
- eau 150g
- beurre tourage 300g

Réalisation

Mélanger tout les ingrédients sauf le beurre à la feuille , ajouter le beurre et stopper dès que le beurre commence à être incorporer effet marbré .

Laisser reposer pendant environ 30 minutes.

Réaliser 4 tours simples en laissant reposer 30 mn entre chaque tours.

Laisser reposer 12 heures au frigo et détailler des bandes d'un demi cm d'épaisseur

Les déposer sur silpat et cuire à 165° pendant 25mn et caraméliser à 230 2 à 3 mn

Feilletage

Ingrédients

- farine *410g*
- sel *8g*
- beurre fondu *60g*
- eau *150g*
- beurre tourage *350g*

Réalisation

Pétrir ensemble la farine avec l'eau, le sel et le beurre fondu, sans trop donner de corps.

Laisser reposer pendant environ 30 minutes.

Étaler et placer le beurre tourage au centre et fermer comme une enveloppe et faire deux tours simples.

Laisser reposer 1 heure et renouveler l'opération encore deux fois avant de pouvoir l'étaler.

