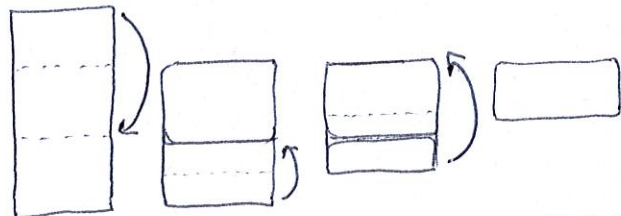


tour double = tour portefeuille

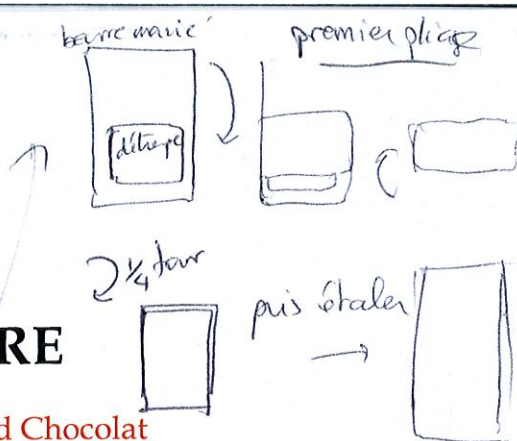


compte pour 2 tours
au total 5 ou 6 tours pas plus



SAINT HONORE

Une création de l'Ecole du Grand Chocolat



Pour 10 personnes

PÂTE FEUILLETÉE INVERSEE

Beurre manié
225 g farine
550 g beurre

Détrempe
500 g farine
20 g sel
6 g vinaigre blanc
175 g beurre
225 g eau

peut se
préparer la veille

Pour le beurre manié, mélanger le beurre avec la farine et l'étaler entre deux feuilles plastiques.

Laisser reposer au réfrigérateur quelques heures.

Pour la réalisation de la détrempe, mélanger le beurre avec la farine. Ajouter le sel, puis incorporer le vinaigre mélangé avec l'eau. Fraser correctement la pâte sans trop la travailler, et laisser reposer au réfrigérateur quelques heures.

Après le premier pliage de la détrempe et du beurre manié, donner un tour double, laisser reposer au minimum 2 heures puis redonner un autre tour double.

Conserver une nuit au réfrigérateur et terminer par un tour simple avant l'utilisation.

(visser) 180°C 10mn puis aplatis 10mn puis aplatis 5mn puis aplatis
puis 230°C, ajoutez sucre glace et 5mn maxi (glacage)
(retourner la plaque avant)

PÂTE À CHOUX

80 g Eau
80 g Lait entier
2 g Sucre semoule
2 g Sel fin
75 g Beurre
90 g Farine T 55
3 œufs

Faire bouillir le lait, l'eau, le beurre, le sucre et le sel.

Hors du feu, ajouter la farine puis de nouveau sur le feu, dessécher la pâte à la spatule.

A l'aide du robot, finir de dessécher la pâte et la tiédir.

Battre légèrement chaque œuf avant de l'ajouter à la pâte.

A l'aide d'une poche munie d'une douille, dresser une plaque de petits choux de 25 mm de diamètre sur un tapis en silicone ou sur papier sulfurisé.

Cuisson : Enfourner à 240°C et couper le four. Laisser cuire environ pendant 25 mn, four éteint. ne pas ouvrir

Rallumer le four à 165°C, à chaleur tournante, et terminer la cuisson pendant 12/15mn. + cuire de la pâte

L'Ecole du Grand Chocolat

8 quai du Général de Gaulle - 26602 Tain l'Hermitage cedex (France)

tel.: +33 (0)4 75 07 90 95 - fax: +33 (0)4 75 07 88 20

Email: ecole@valrhona.fr

visit us at www.valrhona.com

- Reproduction et diffusion interdite hors usage privé



CREME PATISSIERE VANILLE

140 g lait entier 35 g crème entière liquide 1,5 gousses de vanille 35 g jaune d'œufs 10 g œufs entier 30 g sucre 12 g amidon	<u>Bouillir</u> le lait, la crème et infuser la vanille fendue et grattée. Mélanger le sucre avec l'amidon, et verser sur les jaunes d'œufs. Chinoiser le liquide chaud sur les jaunes sucrés et cuire la crème pâtissière jusqu'à ébullition. Réserver au frais.
---	--

CREME LEGERE VANILLE

250 g crème pâtissière de base 250 g crème entière liquide	Monter la crème et mélanger délicatement à la crème pâtissière. Pocher aussitôt.
---	---

COMPOTEE POMME CARAMEL

350 g dés de pomme Granny Smith 25 g beurre 75 g sucre semoule 35 g crème entière liquide 3,5 g gélatine 12 g liqueur Manzana (facultatif)	Tremper la gélatine dans une grande quantité d'eau puis l'essorer. Une fois les pommes détaillées en cube, les poêler quelques minutes et les égoutter. Parallèlement <u>cuire le sucre à sec</u> au caramel blond puis décuire avec le beurre et la crème préalablement tiédie, ajouter la gélatine et la liqueur. Verser aussitôt les pommes dans le caramel, donner une ébullition et réserver au réfrigérateur.
---	---

1/3 puis 1/3 puis 1/3