

Saint Honoré à la vanille Tahitensis  
Pour 12 Saint Honoré individuels



## 1. **PÂTE FEUILLETÉE**

1000 g de farine  
20 g de sel  
500 g d'eau environ  
750 g de beurre

Réaliser la pâte feuilletée selon votre méthode habituelle. Filmer la pâte et la faire reposer 30 min au réfrigérateur.

Étaler la détrempe en une forme rectangulaire de 2 cm d'épaisseur.

Pour le tourage, le beurre doit idéalement avoir la même consistance que la détrempe.

Étaler le restant de beurre en une forme carrée de 2 cm d'épaisseur faisant la moitié de la taille de la détrempe. Placer le beurre au centre de la détrempe puis replier les bords pour couvrir le beurre.

Donner deux premiers tours en étalant le pâton en un rectangle de 8 mm d'épaisseur puis replier la pâte sur elle-même en trois parties égales. Pivoter le pâton d'un quart de tour puis renouveler l'opération. Faire reposer la pâte filmée au réfrigérateur pendant 30 min. Donner deux tours supplémentaires en procédant comme les deux premiers puis laisser à nouveau reposer 30 min. Donner un dernier tour avant de l'utiliser.

## 2. **PÂTE À CHOUX**

500 ml d'eau  
6 g de sucre  
8 g de sel  
200 g de beurre  
300 g de farine  
500 g d'œufs environ

Réaliser la pâte à choux selon votre méthode habituelle.

## 3. **CRÈME PÂTISSIÈRE**

1 L de lait  
80 à 100 g de Crème Pâtissière à chaud ancel  
100 g d'œufs  
200 g de sucre

Réaliser la crème pâtissière selon votre méthode habituelle puis lisser après refroidissement.

## 4. **OU**

5. 400 g de Crème Pâtissière à froid ancel  
1 L d'eau froide

Battre la préparation pour crème pâtissière et l'eau à grande vitesse jusqu'à obtention d'une crème lisse et homogène. La crème s'utilise de suite, sans temps de repos.

## 6. **CRÈME DIPLOMATE À LA VANILLE TAHITENSIS**

300 g de crème pâtissière  
150 g de crème fouettée  
10 g de Gélatine instantanée à froid  
10 g Extrait de vanille Tahitensis Sébalcé

Chauffer légèrement la crème pâtissière pour atteindre une température ambiante (environ 20°C). Incorporer l'extrait de vanille, la gélatine instantanée en fouettant vigoureusement puis incorporer progressivement la crème fouettée.

## 7. **CHANTILLY À LA VANILLE TAHITENSIS**

700 g de crème liquide à 35%MG  
70 g de sucre  
20 g Extrait de vanille Tahitensis Sébalcé

Monter la crème, le sucre et l'extrait de vanille en chantilly.

## 8. **CARAMEL POUR CHOUX**

500 g de sucre  
100 g d'eau  
125 g de Sirop de Glucose Moench

Réaliser la cuisson du caramel lors du montage en suivant les indications dans le paragraphe « Montage et finition ».

## 9. **MONTAGE ET FINITION**

Etaler de la pâte feuilletée sur 2 mm d'épaisseur puis détailler les fonds de 8 cm de  $\varnothing$  puis les poser sur des plaques recouvertes de papier cuisson. Dresser un cercle de pâte à choux sur le pourtour à l'aide d'une poche munie d'une douille de 10 mm. Dresser 3 choux de 2 cm de  $\varnothing$  par Saint Honoré à réaliser. Cuire les fonds et les choux environ 30 min à 180°C en four ventilé ou 40 min en four à sole. Après refroidissement, dresser de la crème diplomate à la vanille dans les fonds. Cuire le caramel en portant à ébullition l'eau et le sucre puis ajouter le sirop de glucose. Après cuisson, baigner le fond de la casserole dans de l'eau bien froide afin de stopper la cuisson. Glacer les choux en les trempant dans le caramel puis les déposer sur une plaque recouverte de papier cuisson. Laisser refroidir complètement le caramel. Réchauffer si besoin le restant de caramel pour coller 3 choux sur le contour de chaque Saint Honoré. A l'aide d'une poche munie d'une douille cannelée, dresser la chantilly à la vanille entre les choux puis dresser une rosace au milieu.