

Saint'Ho vanille fraise




VALRHONA
Imaginons le meilleur du chocolat®

Saint'Ho vanille fraise

UNE RECETTE ORIGINALE DE *l'École Gourmet Valrhona*

Recette calculée pour 1 Saint-Honoré de 6 personnes

À faire la veille :

Crèmeux INSPIRATION FRAISE
Ganache montée
IVOIRE 35% vanille
Feuilletage
Craquelin

À faire le jour même :

Pâte à choux

Ustensiles à prévoir :

Moule demi-sphère silicone
diamètre 4,5cm
Emporte-pièce rond
diamètre 3 cm

PÂTE FEUILLETÉE

Temps de préparation : 1 heure

Temps de repos : 7 heures

Beurre de tourage

125 g Beurre

Détrempe

250 g Farine T55

5 g Sel

130 g Eau

15 g Beurre

**Voir le Conseil nutritionnel en fin de recette pour une alternative plus végétale.*

Préparation du beurre de tourage : aplatir le beurre à l'aide d'un rouleau à pâtisserie et former un rectangle de 9 x 25 cm à l'aide d'un papier sulfurisé. Réserver au réfrigérateur 1 heure.

Réalisation de la détrempe : fraser* tous les ingrédients ensemble. Les mettre en boule puis filmer et laisser reposer au réfrigérateur 2 heures.

Tourage (ou pliage) de la pâte* : former un rectangle de 20 x 25 cm avec la détrempe. Poser le morceau de beurre au centre du rectangle et fermer la détrempe en portefeuille de manière à emprisonner le beurre. Faire un tour simple : abaisser la pâte en rectangle, rabattre le tiers supérieur vers le milieu et le tiers inférieur sur le premier rabat. Laisser reposer 2 heures au frais. Donner à nouveau un tour simple puis laisser reposer 2 heures au frais. Recommencer la même opération et laisser reposer 2 heures au frais. Terminer par un tour double : abaisser la pâte à nouveau en rectangle, rabattre le quart supérieur vers le milieu et faire de même avec le quart inférieur. Replier le tout en deux et laisser reposer au frais avant utilisation.

Étaler le feuilletage sur 2 mm d'épaisseur, placer au frais 1 heure avant de détailler un rectangle de 10 x 25 cm. Cuire le rectangle à 180°C - four ventilé pendant 35 minutes en prenant soin de l'aplatir toutes les 10 minutes à l'aide d'une plaque de cuisson.

**Fraser : mélanger en malaxant avec la paume de la main.*

**Le tourage : cette opération permet de superposer la pâte et le beurre pour créer le feuilletage.*

Saint'Ho vanille fraise

(suite)

CRÉMEUX INSPIRATION FRAISE

Temps de préparation : 30 minutes

Temps de repos : 12 heures

- 50 g Pulpe de fraise
- 3 g Sirop de glucose
- 2 g Gélatine en poudre
- 10 g Eau
- 75 g **INSPIRATION FRAISE**
- 85 g Crème entière liquide 35%

Faire chauffer la pulpe de fraise avec le glucose jusqu'à atteindre 80°C. Ajouter ensuite la gélatine préalablement réhydratée avec l'eau. Verser progressivement sur l'**INSPIRATION FRAISE** préalablement fondu. Mixer à l'aide d'un mixeur plongeant pour parfaire l'émulsion. Ajouter la crème liquide froide et mixer de nouveau. Verser dans un bac, filmer au contact et laisser cristalliser au réfrigérateur une nuit.

GANACHE MONTÉE IVOIRE 35% VANILLE

Temps de préparation : 30 minutes

Temps de repos : 12 heures

- 60 g Crème entière liquide 35%
- 5 g Miel d'acacia
- ½ Gousse de vanille **NOROHY**
- 85 g Chocolat **IVOIRE 35%**
- 150 g Crème entière liquide 35%

Faire chauffer les 60 g de crème avec le miel et les graines de gousses de vanille. Verser en trois fois sur le chocolat **IVOIRE 35%** préalablement fondu tout en mélangeant avec une maryse. Rajouter les 150 g de crème liquide froide en une fois et mixer à l'aide d'un mixeur plongeant pour parfaire l'émulsion. Filmer au contact et laisser cristalliser au réfrigérateur une nuit.

PÂTE À CHOUX

Temps de préparation : 30 minutes

- 80 g Eau
- 80 g Lait entier
- 2 g Sucre semoule
- 2 g Sel fin
- 75 g Beurre doux
- 90 g Farine T 55
- 3 Œufs (environ)
- 2 g Poudre de vanille*

Faire bouillir ensemble : le lait, l'eau, le beurre, le sucre, le sel et la poudre de vanille. Hors du feu, ajouter la farine et mélanger.

Remettre sur le feu et dessécher la pâte à la spatule jusqu'à ce qu'elle se décolle des parois de la casserole.

À l'aide du robot munie de la feuille, finir de dessécher la pâte et la tiédir.

Battre les œufs, et les ajouter un à un à la pâte. La pâte est prête lorsqu'elle présente une texture ruban et brillante (texture de l'aigot).

À l'aide d'une poche munie d'une douille unie de 10 mm, dresser des choux de 2,5 cm de diamètre et déposer un rond de craquelin congelé sur chaque chou.

Enfourner à 180°C - four ventilé, pendant 20 minutes. Baisser la température à 170°C - four ventilé pendant 5 minutes pour terminer de dessécher les choux.

**La poudre de vanille s'obtient à partir des gousses grattées, séchées au four pendant 2 heures à 80°C, puis mixées.*

Saint'Ho vanille fraise

(suite)

TEMPÉRAGE POUR LE GLAÇAGE DES CHOUX

Temps de préparation : 45 minutes

600 g INSPIRATION FRAISE Faire fondre les $\frac{2}{3}$ de cette quantité soit au bain-marie soit au micro-onde. Monter la température jusqu'à 45-50°C. Une fois cette température atteinte, ajouter le $\frac{1}{3}$ restant de la quantité initiale **INSPIRATION FRAISE** non fondue et de préférence hachée. Mélanger puis mixer à l'aide d'un mixer plongeant. Veiller à ne pas incorporer d'air. Prendre la température du chocolat qui doit être de 31-32°C.
La couverture est à présent tempérée. Veiller à bien maintenir la couverture à cette température durant toute la durée du travail. Si besoin, la réchauffer en surface à l'aide d'un sèche-cheveux.

CRAQUELIN

Temps de préparation : 30 minutes

Temps de repos : 12 heures

75 g **Beurre pommade**
90 g **Cassonade**
90 g **Farine T55**

Mélanger le beurre pommade avec tous les autres ingrédients jusqu'à l'obtention d'une boule homogène. Étendre entre 2 feuilles plastiques ou sulfurisées. Retirer délicatement la feuille du dessus et détailler des disques de 3 cm de diamètre. Remettre la feuille sur le dessus et réserver au congélateur une nuit.

MONTAGE

Temps de préparation : 1 heure

Fraises fraîches

Parer le feuilletage proprement à l'aide d'un couteau scie. Garnir les choux de crémeux **INSPIRATION FRAISE** puis les glacer avec de l'**INSPIRATION FRAISE** tempérée. Déposer les choux glacés dans les empreintes du moule silicone demi-sphère 4,5 cm pour avoir un joli rendu bien lisse. Pocher des pointes de crémeux **INSPIRATION FRAISE** à l'aide d'une poche sans douille pour coller les choux sur une moitié du feuilletage. Foisonner la ganache montée **IVOIRE 35%** vanille et à l'aide d'une poche munie d'une douille saint honoré n°20. Pocher celle-ci sur l'autre moitié du feuilletage de manière irrégulière. Décorer avec des quarts de fraises fraîches.

Astuce de Chef

Avec le restant de pâte à choux, réaliser des chouquettes (ne pas diminuer les quantités données pour la pâte à choux, le succès de la recette en dépend). La couverture **INSPIRATION FRAISE** tempérée non utilisée, peut être conservée pour de futures recettes.