

.....
SAINT NOROHY
À LA VANILLE



FEUILLETAGE INVERSÉ

Beurre sec 84 %	350 g
Farine T55	125 g
Farine T55	295 g
Sel	10 g
Vinaigre blanc	5 g
Eau	120 g
Beurre fondu	95 g

1^{RE} DÉTREMPE

Au crochet **mélanger** le beurre avec la petite pesée de farine, puis **former** en pàton carré.

2^E DÉTREMPE

Au crochet **pétrir** la grosse pesée de farine avec le sel, l'eau, le vinaigre et le beurre fondu (tiède).

Former en carré et laisser **reposer**.

TOURAGE

Déposer la 2e détrempe au centre de la 1re détrempe puis **donner** un tour double.

Laisser **reposer** puis **donner** un autre tour double.

Laisser **reposer** puis **donner** un tour simple.

Laisser **reposer** une nuit.

Donner un **dernier** tour simple puis **étaler** et **détailler**.

—
Attention, il sera préférable de faire d'abord la 2^e détrempe et de réaliser avant le tourage la 1^{re} détrempe pour une facilité de tourage.

CRÈME PÂTISSIÈRE VANILLÉE

Lait entier	380 g
Sucre semoule	105 g
Jaunes d'œufs	130 g
Poudre à crème	45 g
Crème fleurette 35 %	165 g
Farine	15 g
Beurre sec 84 %	55 g
Vanille gousse NOROHY	12 g

Faire **bouillir** le lait, la crème et la vanille préalablement fendue et grattée (mettre la pulpe et les écorces de vanille dans le lait).

Mélanger les jaunes avec le sucre puis **ajouter** la farine et la poudre à crème.

Verser le liquide chaud sur le mélange jaunes, sucre, farine puis remettre le tout à **bouillir**.

Débarrasser et à 60°C, ajouter le beurre.

Lisser et **réserver** au froid.

CARAMEL BLOND

Sucre semoule	400 g
Eau	150 g
Glucose	80 g

Mélanger le tout et cuire à 160°C.

PÂTE À CHOUX

Eau	350 g
Sel	5 g
Lait en poudre 0 % MG	15 g
Beurre sec 84 %	150 g
Farine T45	180 g
Œufs entiers	325 g

Dans une casserole, **porter** à ébullition l'eau, le sel, la poudre de lait et le beurre.

Parallèlement, **tamiser** la farine, la **verser** dans le mélange chaud puis **dessécher** le tout sur feu vif.

Hors du feu, **incorporer** les œufs petit à petit pour obtenir la consistance désirée.

Dresser tout de suite la pâte à choux à la forme souhaitée.

Pour la cuisson au four ventilé, **enfourner** les choux à 250°C, ne pas rallumer le four et **maintenir** la clé fermée.

Dès que la pâte à choux gonfle et colore, **allumer** le four à 180°C et **ouvrir** la clé.

Terminer de **dessécher** la pâte à choux lentement.

CRÈME CHANTILLY VANILLÉE

Crème fleurette 35 %	1 200 g
Sucre semoule	95 g
Vanille gousse NOROHY	20 g

Foisonner la crème bien froide avec la vanille (préalablement fendue et grattée) et le sucre.

Réserver au frais.

MONTAGE & FINITION

Étaler le feuilletage en plaque de 40cm x 60cm.

Laisser **reposer** une nuit.

Cuire le feuilletage en four ventilé à 160°C. À mi-cuisson le **retourner** et y **déposer** une plaque sur le dessus.

Finir la cuisson jusqu'à obtention d'une couleur blonde à cœur. **Réserver**.

Lisser la crème pâtissière, puis **garnir** les choux.

Cuire le caramel de couleur blonde et **glacer** les choux.

Dans la plaque de feuilletage, **détailler** 6 bandes de 11cm x 25cm.

À l'aide d'un peu de caramel, **coller** une rangée de choux sur chacune des longueurs.

Dresser au centre la crème chantilly avec une poche préalablement coupée en biseau.

Décorer avec quelques fines écorces de vanille ainsi qu'un fil de caramel.