

# Autour de ma table©

www.autourdematable.com

## Saint Honoré Toi & Moi



Matériel utilisé au cours de la réalisation :

- 2 toiles Silpat
- empreintes mini tartelettes Silform ou toile Silpain
- Flexipan® plat 2 cm
- 4 plaques perforées
- film alimentaire (+ dérouleur)
- 3 poches à douilles
- 1 douille Saint Honoré
- 1 douille à garnir
- 1 douille unie 15 mm
- 1 casserole
- Cook'in® (bien entendu)
- robot KA (son partenaire)
- 2 grilles à pâtisserie (volette)
- 1 cercle oblong (acheté chez Olivier Bajard)
- 1 pique-pâte ou fourchette



J'ai procédé dans l'ordre suivant :

## La pâte feuilletée



### Ingrédients:

- 1 rouleau de pâte feuilletée
- du sucre glace

Préchauffer le four à 170°C.

Saupoudrer la toile Silpat® de sucre glace.

Dérouler la pâte, piquer au pique-pâte ou à la fourchette.

Poser sur la toile Silpat® et enfourner 25 min.

Sortir la plaque et monter le four à 210°C.

Saupoudrer la pâte feuilletée de sucre glace.

Enfourner pour env. 11 min ( à surveiller selon votre four) pour caraméliser la surface.

Laisser refroidir sur la grille ou volette à pâtisserie.

A l'aide du cercle oblong, découper 2 socles.

Réserver.

# Autour de ma table©

www.autourdematable.com

## Le craquelin

### Ingrédients :




- 80 g de beurre
- 100 g de vergeoise (brune pour moi plus de blonde)
- 100 g de farine



Dans un robot, mélanger avec la feuille du batteur les ingrédients (le beurre doit être froid).

### Au Cook'in®:

Mettre les poudres puis le beurre coupé en cubes. Sabler 40 sec/vit 4.

Accessoire(s)	Ingrédient(s)				TURBO ou PETRIN
	tous les ingrédients	40 sec		4	

Étaler le craquelin en le filmant au rouleau sur la toile Silpat® le plus fin possible.

Placer au congélateur environ 20 min.

Ensuite à l'aide d'un découpoir lisse de 4 cm ou 3,5 cm, détailler des disques.

Replacer au congélateur.

## La crème framboise








### Ingrédients :

- 250 g de purée de framboises
- 150 g de crème liquide entière 30% de MG
- 50 g de sucre
- 40 g de jaunes d'œuf (2 jaunes)
- 30 g de maïzena
- 100 g de chantilly mascarpone

Dans la casserole, chauffer la purée de framboise avec la crème. Dans le cul de poule, blanchir les jaunes et le sucre. Ajouter la maïzena et fouetter bien afin d'obtenir une pâte homogène. Verser 1/3 de la purée + crème hors du feu sur le mélange sucre/jaune/maïzena. Fouetter puis verser sur la purée dans la casserole, remettre sur le feu. Sans cesser de fouetter, faire épaissir progressivement.

**Avec Cook'in :** mettre tous les ingrédients dans le bol et cuire 8 min/ 100°C/ vit 3 + fouet. Retirer le fouet, lisser vit 5 + TURBO 2 ou 3 fois.

Accessoire(s)	Ingrédient(s)				TURBO ou PETRIN
	tous les ingrédients	8 min	100°C	3	
				5	3 X TURBO

Verser la crème sur le Flexipan plat et filmer au contact (pour éviter qu'une peau se forme). Réserver.



Une fois refroidie, démouler du Flexipan plat dans un cul de poule.

Filmer et placer au réfrigérateur. Détendre la crème. Incorporer 100 g de chantilly mascarpone au fouet. Mettre dans la poche à douille, douille à garnir.

## *La crème chantilly mascarpone vanillée*



### Ingrédients:

- 250 g de crème liquide entière ou fleurette (30 % de MG)
- 100 g de mascarpone
- 30 g de sucre vanillé (Cook'in®) ou sucre glace + gousse pour grains de vanille
- 4 g de Durosan (**stabilisant pour crème fouettée**) ou 1 sachet de fixateur chantilly type Chantifix

Dans la cuve du robot KA, mettre la crème et le mascarpone.

Filmer la cuve et placer au frais jusqu'au dressage.

Au moment du montage, fouetter l'ensemble.

Lorsque la crème commence à prendre, verser en pluie le sucre et le stabilisateur mélangés ensemble.

Prélever 100 g pour la crème framboise.

Mettre le reste dans la poche à douille avec douille Saint Honoré.

Replacer au frigo.

# Autour de ma table©

www.autourdematable.com

## La pâte à choux



### Ingrédients:

- 100 g d'eau
- 100 g de lait
- 90 g de beurre tempéré
- 120 g de farine
- 2 g de sel fin
- 200 g d'œufs

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

Retirer du feu et ajouter la farine d'un coup.

Mélanger énergiquement à l'aide de la spatule Exoglass.

Remettre sur le feu et continuer à mélanger pour « dessécher » la pâte qui doit se détacher des parois et du fond de la casserole.

Mettre la "panade" obtenue dans la cuve du robot avec la feuille et commencer à grande vitesse.

Battre les œufs à la cuillère magique et incorporer petit à petit afin que la pâte absorbe bien.




### Au Cook'in®, le principe est le même :

Faire chauffer l'eau, le lait, le sel et le beurre coupé en dés, 3 min/120°C/vit 2.

Verser la farine par l'orifice. (je n'arrête pas les couteaux).

Former la "panade" en réglant sur la vitesse 5 avec 2 ou 3 coups de turbo.

Mettre la vitesse 4, verser en filet les œufs battus et laisser la pâte les absorber correctement.

Accessoire(s)	Ingrédient(s)				TURBO ou PETRIN
	eau, lait, beurre, sel	3 min	120°C	2	
	farine	20 sec		5	+ TURBO
	œufs battus			4	

Mettre la pâte dans la poche à douille, douille unie 15 mm.

Dresser dans les empreintes Silform® ou sur la toile Silpain® (ce que je ferais la prochaine fois).

Poser un disque de craquelin sur chaque chou.

Enfourner à 180°C pendant 25 à 30 min.

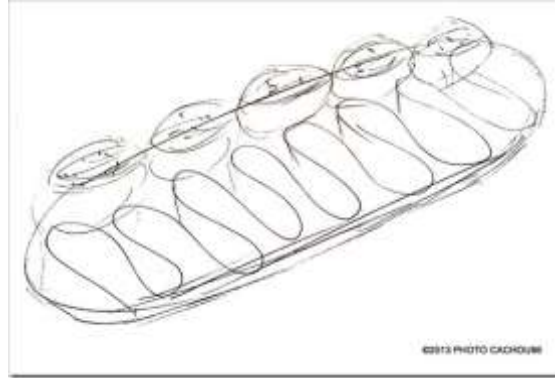
Sortir du four et laisser refroidir sur une grille à pâtisserie.

# Autour de ma table©

---

www.autourdematable.com

## *Le montage:*



Croquis de ce que je voulais dessiner pour montrer à mon doudou qui ne voyait pas ce que je préparais... Garnir les choux de crème framboise à l'aide de la douille à garnir.



Bien pratique car pas besoin de pré-trou....

Confectionner le

## *Le caramel au fil*

ou colle à choux comme je l'appelle.



### Ingrédients :

- 125 g de sucre cristal
- 10 g de glucose déshydraté
- 30 g d'eau

Mettre tous les ingrédients dans une casserole et laisser cuire.

Quand le sucre est doré, baisser le feu au maximum, attendre que les bulles disparaissent.

# Autour de ma table©

www.autourdematable.com

Tremper le côté et la base dans le caramel puis poser sur le fond de pâte feuilletée.  
J'en ai mis 5 par fond de pâte.

Dresser le reste de crème framboise sur la pâte feuilletée.



Garnir ensuite de crème chantilly mascarpone, douille Saint Honoré.



Poser ensuite les framboises (déshydratées pour moi).

Terminer par des zestes de citron vert.

Placer au réfrigérateur jusqu'au service.

