



SAINT-HONORÉ EXOTIQUE

JEAN-SEBASTIEN CLAPIE
Chef pâtissier exécutif - Trunk Hotel
Tokyo - JAPON





SAINT-HONORÉ EXOTIQUE

Pour le feuilletage chocolat :

Pour la détrempe :
500 g farine
60 g cacao en poudre
10 g sel
265 g eau froide
85 g beurre fondu

Pour le tourage :
335 g beurre sec

Procédé :

Dans le bol du robot, verser la farine, le cacao en poudre et le sel. Pétrir avec le crochet en vitesse 1, et ajouter l'eau froide en filet pendant que le robot tourne. Procéder de la même façon avec le beurre fondu tiède. Pétrir jusqu'à ce que la pâte s'amalgame mais sans excès.

Abaïsser en carré et filmer. Réserver au réfrigérateur pendant 2 heures. La détrempe est formée.

Taper le beurre sec au rouleau sur le plan de travail pour l'assouplir et former un carré de même taille que la détrempe. Filmer au contact et réserver 2 heures au réfrigérateur.

Sur un plan de travail légèrement fariné, étaler la pâte au rouleau en rectangle deux fois plus long que le carré de beurre. Déposer le beurre sec au centre. Replier la détrempe sur le beurre en soudant bien les bords sans qu'ils se chevauchent. Tourner le pâton d'un quart de tour et étaler en un rectangle d'environ 50 cm de long. Réaliser deux tours simples, filmer au contact et réserver deux heures au réfrigérateur.

De la même manière, réaliser encore 4 tours simples avec un repos de 2 heures après tous les 2 tours.

Abaïsser le feuilletage à 4mm et détailler des cercles de ø 12 cm.

Enfourner à 200°C pendant 8 à 10 minutes. Une fois que le feuilletage est bien développé, sortir du four. Recouvrir d'une feuille de papier cuisson et d'une plaque pâtissière et enfourner à nouveau pendant 12 à 15 minutes. Laisser refroidir à l'air libre sur une grille.

Pour être sûr de ne pas rater la cuisson du feuilletage chocolat, cuire un peu de feuilletage nature en même temps pour servir de témoin.

Pour le confit mangue épicée :

727 g purée de mangue SICOLY®
58 g cassonade
15 g pectine

1 zeste de citron vert
Q.S. pâte de gingembre
Q.S. Poivre de coriandre

Procédé :

Mélanger la pectine et la cassonade. Chauffer la purée de mangue SICOLY® et ajouter le mélange pectine et cassonade. Cuire jusqu'à obtenir une texture de type confiture.

A froid, assaisonner avec le zeste de citron vert, le gingembre et la coriandre.

Pour la salade de mangue :

Procédé :

Coupez une mangue en petit dés et ajoutez 30 % de sauce mangue. Mélangez et réservez au réfrigérateur.

Pour le chou cacao :

Pour le craquelin :
85 g farine
15 g cacao en poudre
45 g sucre
45 g sucre vergeoise
75 g beurre

Pour la pâte à chou :
60 g lait
60 g eau
2 g sucre
2 g sel
50 g beurre
50 g farine
15 g cacao en poudre
110 g oeufs

Procédé :

Commencer par réaliser le craquelin. Mélanger tous les ingrédients et abaisser à 2mm. Détailler en cercle (emporte-pièce N°1) et congeler.

Dans une casserole, verser le lait, l'eau, le sucre, le sel et le beurre. Porter à ébullition et ajouter hors du feu la farine et le cacao en poudre tamisés. Remettre sur le feu et dessécher la pâte. Transférer dans un robot et ajouter les oeufs au fur et à mesure. On doit obtenir la même consistance qu'une pâte à chou classique.

Sur une plaque de cuisson, pocher la pâte à chou (emporte-pièce taille N°2) et disposer le craquelin au-dessus. Cuire au four pendant 25 minutes environ à 180°C.

Utiliser la même astuce que pour la cuisson du feuilletage cacao. Cuisez votre chou cacao avec un chou nature pour vérifier la cuisson.

Pour la ganache montée banane mangue passion :

4 g gélatine en poudre
24 g eau
124 g purée Bapamanga SICOLY®

144 g chocolat blanc Zéphyr
530 g crème

Procédé :

La veille, hydrater la gélatine en poudre et l'eau et réserver au réfrigérateur pendant 20 minutes.

Chauffer la crème et ajouter la gélatine. Verser sur le chocolat blanc préalablement fondu et réaliser la ganache. A 40 °C, ajouter la purée Bapamanga SICOLY®. Mélanger et réserver au frais. Le lendemain, monter la ganache au batteur et garnir les choux cacao.

Pour le crémeux chocolat :

153 g lait
307 g crème
46 g sucre
23 g oeufs

51 g jaunes d'oeufs
3,5 g gélatine en poudre
17,5 g eau pour gélatine
120 g Extra-bitter Guayaquil 64% noir

Procédé :

Hydrater la gélatine en poudre avec l'eau. Réaliser la crème anglaise puis ajouter la gélatine hydratée. Verser sur le chocolat et mixer au bamix puis passer au chinois. Refroidir la préparation puis couler dans les moules Saint-honoré Silikomart®. Surgeler.

MONTAGE ET FINITIONS :

Etaler la salade de fruit épicée sur 1 cm de hauteur au centre du feuilletage sur 8 cm de diamètre. Par-dessus, poser le crémeux chocolat encore congelé. Poser les choux (préalablement garnis) tout autour. Placer le Saint-honoré au réfrigérateur pendant 1 heure pour que le crémeux chocolat décongèle. Sortir le Saint-honoré du réfrigérateur et pocher le confit de mangue épicée dans les cavités du crémeux chocolat.



EXOTIC SAINT-HONORÉ

For the chocolate laminated pastry :

For the base dough :
 500 g flour
 60 g cocoa powder
 10 g salt
 265 g cold water
 85 g melted butter

For the «tourage» :
 335 g dry butter

Method :

In the bowl of a mixer, mix the flour, cocoa powder and salt. Knead (speed 1) and add the water in a trickle while the mixer is on. Proceed the same with the melted butter. Knead until dough forms a ball, but without overdoing.

Roll out into a square and cover with cling film. Set aside in the fridge for 2 hours. The base dough is now ready.

Smash the dry butter with a pastry roll to soften it and shape in a square the same size as the base dough. Cover with cling film and place in the fridge for 2 hours.

On a slightly floured surface, roll out the dough with a pastry roll and shape in a rectangle twice as long as the butter square. Place the square of butter in the center. Fold back the base dough over the butter and seal well the edges, without overlapping them. Make a 1/4 turn and roll out in a 50 cm long rectangle. Make two simple turn, cover with cling film and leave to rest in the fridge for 2 hours.

Proceed again to make 4 simple turns in total, with a rest time of 2 hours between each 2 turns.

Roll out to a 4mm thickness and cut out ø 12 cm circles.

Bake at 200°C for 8 to 10 minutes. Once the laminated pastry has risen well, take out of the oven. Place a paper sheet and baking tray on top and bake again for 12 to 15 minutes. Leave to cool down at room temperature on a grid.

TIP : To make sure the baking of the chocolate pastry is good, bake some plain laminated pastry at the same time to control.

For the spicy mango confit :

727 g SICOLY® mango purée
 58 g brown sugar
 15 g pectin

1 lime zest
 A.N. ginger paste
 A.N. coriander pepper

Method :

Mix the pectin with brown sugar. Heat the SICOLY® mango purée and add the previous mixture in. Cook until obtaining a jam texture.

Once cold, add the lime zest, ginger and coriander.

For the mango salad :

Method :

Thinly dice a mango and add 30 % of mango sauce. Mix and set aside in the fridge.

For the cocoa choux :

For the craquelin :
 85 g flour
 15 g cocoa powder
 45 g sugar
 45 g “vergeoise” sugar
 75 g butter

For the choux pastry :
 60 g milk
 60 g water
 2 g sugar
 2 g salt
 50 g butter
 50 g flour
 15 g cocoa powder
 110 g eggs

Method :

Start with the “craquelin”. Mix all ingredients together and roll out to a 2 mm thickness. Cut out circles (cooki-cutter N°1) and freeze.

In a saucepan, mix milk, water, sugar, salt and butter. Bring to a boil the mixture. Off the heat, add the flour and cocoa powder sieved together. Put back on the heat and dry out the dough.

Place into a mixer and add the eggs one by one to obtain the same texture as a classic choux pastry.

On a baking tray, pipe the dough (circle size N°2) and place the craquelin on top. Bake for 25 minutes at 180°C.

TIP : As for the laminated pastry, bake a plain choux at the same time to control the process.

For the banana, mango and passion fruit whipped ganache :

4 g powdered gelatin
 24 g water
 124 g SICOLY® Bapamanga purée

144 g Zéphyr white chocolate
 530 g cream

Method :

The day before, hydrate the gelatin inside water and leave in the fridge for 20 minutes.

Heat the cream and add the hydrated gelatin. Pour the mixture over the melted chocolate and mix in a ganache. When reaching 40 °C, add SICOLY® bapamanga purée.

Mix and place in the fridge.

Whip the ganache the next day and garnish the inside of the choux with this preparation.

For the chocolate crèmeux :

153 g milk
 307 g cream
 46 g sugar
 23 g eggs

51 g egg yolks
 3,5 g powdered gelatin
 17,5 g water (for gelatin)
 120 g Extra-bitter Guayaquil 64% dark

Method :

Mix gelatin with water to hydrate. Prepare a custard cream and add the hydrated gelatin. Pour over the chocolate and mix with a bamix. Finely strain. Cool down the mixture and place inside Silikomart® Saint-Honoré moulds. Freeze.

ASSEMBLY AND FINISHES :

Spread out the fruit salad on a circle of 1 cm-high and 8cm-large in the center of the laminated pastry. Place the frozen chocolate crèmeux on top. Place the garnished choux all around. Place for 1 hours in the fridge for the chocolate crèmeux to defreeze.

Take out of the fridge and pipe some spicy mango confit inside the holes of the chocolate crèmeux.