



SAINT-HONORÉ
ANANAS VERVEINE

Pineapple Verbena

Quentin BAILLY





RECETTE POUR 3 SAINT-HONORÉ DE 190 MM DE DIAMÈTRE SAINT HONORÉ ANANAS VERVEINE

- Feuilletage inversé 750 g
- Pâte à choux 300 g
- Croustillant pâte à choux neutre 90 g
- Crèmeux ananas citron vert 450 g
- Marmelade d'ananas flambé en gelée 360 g
- Crème montée verveine 750 g
- Confit d'ananas 360 g
- Coeur coulant ananas vanille pour sphérisation ... 360 g
- Gelée neutre pour sphérisation 900 g
- Verveine séchée 15 g

CROUSTILLANT PÂTE À CHOUX NEUTRE

- Beurre doux 26,8 g
- Cassonade 16 g
- Sucre cristal 16 g
- Poudre d'amandes brutes 6,9 g
- Farine T55 24,3 g

Mélanger tous les ingrédients ensemble jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.

Laisser refroidir au frigo une nuit avant d'étaler entre 2 feuilles à 1.5 au lamoir.

Détailler en fonction des besoins pour poser sur la pâte à choux avant cuisson.

MASSE GÉLATINE 1/6

- Eau 43,8 g
- Gélatine de poisson poudre 200 blooms 7,3 g

Mélanger la gélatine poudre dans l'eau froide au fouet, laisser prendre 20 min au frais puis fondre l'ensemble en prenant soin de ne pas bouillir pour éviter l'évaporation. Laisser figer à nouveau au frais avant utilisation.

CRÉMEUX ANANAS CITRON VERT

- Purée d'ananas SICOLY®..... 106,7 g
- Jus de citron vert SICOLY® 53,3 g
- Zestes de citron vert 1,9 g
- Jaunes d'oeufs frais 48 g
- Oeufs entiers 60 g
- Cassonade 48 g
- Masse gélatine 1/6 32 g
- Beurre doux 60 g
- Crème 35% 40 g

Dans une casserole, chauffer les purées et les zestes, ajouter les oeufs et les jaunes blanchis avec le sucre et donner un léger bouillon.

Débarrasser dans un cul de poule et ajouter la masse gélatine. Refroidir à 35° C et incorporer le beurre pommade puis émulsionner au mixeur jusqu'à l'obtention d'une masse brillante et lisse.

A 25°C, ajouter la crème montée mousseuse et utiliser de suite.



MARMELADE D'ANANAS FLAMBÉ EN GELÉE

- Purée d'ananas SICOLY® 81,8 g
- Jus de citron vert SICOLY® 13,6 g
- Eau 18,2 g
- Masse gélatine 1/6 19,1 g
- Ananas flambé au rhum ambré 227,3 g

Faire bouillir la purée d'ananas avec l'eau et le citron vert, peser 200g de ce bouillon et coller avec 42 g de masse gélatine.

Ajouter 500 g d'ananas flambé et réserver au frais pour utilisation.

COEUR COULANT ANANAS VANILLE POUR SPHÉRIFICATION

- Purée d'ananas SICOLY® 272,2 g
- Jus de citron vert SICOLY® 37,1 g
- Xanthane 1,2 g
- Sucre cristal 49,5 g

Mixer le sucre mélangé au xanthane avec les purées fondues froides.

Couler de suite et congeler.

FEUILLETAGE INVERSÉ

- Farine T55 216 g
- Eau 108 g
- Fleur de sel 9,3 g
- Beurre extra sec 84% 61,7 g
- Farine T55 108 g
- Beurre extra sec 84% 246,9 g

Réaliser la détrempe (faire fondre le sel en amont dans l'eau).

Mettre le beurre en pommade avec la farine 1 min et ajouter l'eau et le sel.

Pétrir 7/10 min.

Faire un beurre manié avec le beurre tempéré et la farine et étaler à la bonne taille pour recevoir la détrempe entre deux feuilles guitare. Une fois froid le couper en 2.

Laisser revenir correctement le beurre manié à température, entre temps étaler à la bonne taille la détrempe froide. Donner 2 tours doubles et 2 tours simples soit 5 tours.

Ne pas hésiter à fleurer entre les étapes de tourage mais sans excès.

Cuire entre 2 plaques alu fines (2 mm) et feuilles pour les plaques 40/60 cm à millefeuilles et sur silpain pour les autres formes.

Au bout de 30 min, ajouter une plaque lourde aluminium (3 mm).

Cuire à 170°C tout le long :

Petite forme : 35 min clé fermée puis 10/15 min clé ouverte.

Utiliser le surage pour feuillettage pour caraméliser correctement.

PÂTE À CHOUX

- Lait UHT entier 49,3 g
- Eau 49,3 g
- Sucre cristal 3 g
- Sel fin 1 g
- Beurre doux 44,4 g
- Farine T55 54,3 g
- Oeufs entiers 98,7 g
- Lait UHT entier QS

Porter à ébullition le lait, l'eau, le sel, le sucre et le beurre, verser sur la farine tamisée dans le batteur à la feuille, détendre progressivement avec les oeufs tempérés, rectifier au lait chaud si la texture est trop ferme.

ANANAS FLAMBÉ AU RHUM AMBRÉ

- Ananas 190,4 g
- Purée d'ananas SICOLY® 38,1 g
- Eau 19 g
- Poudre de vanille 100% 0,8 g
- Rhum ambré St James AOC Martinique 19 g

Couper les ananas en brunoise, chauffer l'eau avec la purée et la vanille, mettre la brunoise une fois chaud.

Cuire jusqu'à évaporation à feu doux, flamber au rhum et laisser refroidir sur plaque.



CREME MONTÉE VERVEINE

- Crème UHT 35% 149,8 g
- Verveine fraîche 12,9 g
- Sucre inverti 15,1 g

Chauffer la crème à 70°C et infuser la verveine pendant 20 min. Chinoiser, rectifier le poids de crème et ajouter le glucose et le sucre inverti.

Porter à nouveau à 70°C et réaliser une émulsion sur le chocolat. Détendre avec la 2ème partie de crème et l'eau de vie puis mixer. Laisser cristalliser 24h avant d'utiliser.

CONFIT D'ANANAS

- Purée d'ananas SICOLY® 285,2 g
- Purée de passion SICOLY® 60,5 g
- Pâte de vanille 1,7 g
- Cassonade 51,9 g
- Pectine NH 6,9 g
- Jus de citron vert SICOLY® 17,3 g

Mélanger le sucre et la pectine puis l'ajouter dans la purée fondue froide.

Cuire l'ensemble en portant à ébullition à 99°C.

Ajouter le jus de citron hors du feu puis réserver au frais.
Mixer pour utilisation.

GELÉE NEUTRE POUR SPHÉRIFICATION

- Eau 720 g
- Sucre cristal 137,1 g
- Gelée végétale 42,9 g

Mettre à chauffer l'eau puis ajouter les poudres et porter à ébullition, utiliser de suite et bouillant en piquant les coeurs coulants à l'aide d'un cure-dent et en passant en deux fois dans le gel, laisser décongeler sur plaque et feuille sulfurisée.

MONTAGE & FINITIONS

Poids :

- Confit d'ananas 70 g
- Crèmeux dans le fond du Saint Honoré 120 g
- Marmelade d'ananas 150 g
- Crème verveine 250 g
- Sel de verveine 5 g

Matériel :

- Cutter
- Cercle de 19.5 cm
- Silpain
- Douille n°13 et Saint Honoré mini
- Emporte-pièce rond 2.5 cm

Fond de feuillettage coupé à 22 cm avec un cercle et au cutter.

Procédé :

Couper les choux en deux et couper le couvercle avec l'emporte-pièce (2.5 cm de diamètre), garnir le fond du chou de confit d'ananas et de ganache montée verveine pochée à la douille n°13 puis appuyer le couvercle retourné par dessus. Saupoudrer de sel de verveine puis terminer par la sphérification ananas.

Sur le fond de feuillettage, garnir le fond à la douille n°13 de crèmeux ananas, poser les choux garnis puis ajouter au centre la marmelade ananas flambé.

Ajouter par dessus la crème verveine lisse et finir le pochage à la douille Saint-Honoré en alternant avec le crèmeux ananas.

Saupoudrer de sel de verveine autour du centre.

(Pour réaliser le sel de verveine, effeuiller la verveine, la laisser sécher 48h en étuve puis mixer et réserver au sec).



RECIPE FOR 3 SAINT-HONORÉ OF 190MM DIAMETER SAINT-HONORÉ PINEAPPLE VERBENA

- Inverted puff pastry 750 g
- Choux pastry 300 g
- Neutral choux pastry crust 90 g
- Pineapple and lime cream 450 g
- Flambé pineapple marmalade in jelly 360 g
- Verbena whipped cream 750 g
- Pineapple confit 360 g
- Pineapple vanilla pouring heart for spherification 360 g
- Neutral jelly for spherification 900 g
- Dried verbena 15 g

NEUTRAL CHOUX PASTRY CRUST

- Soft butter 26,8 g
- Brown sugar 16 g
- Crystal sugar 16 g
- Raw almond powder 6,9 g
- Flour T55 24,3 g

Mix all the ingredients together until obtain a smooth dough. Leave to cool in the fridge overnight before rolling out between 2 sheets at 1.5 with a pastry cutter. Cut as required to fit on top of the choux pastry before cooking.

GELATIN MASS 1/6

- Water 43,8 g
- Fish gelatine powder 200 blooms 7,3 g

Whisk the gelatine powder into the cold water, leave to set in the fridge for 20 mins, then melt together, taking care not to boil to avoid evaporation. Allow to set again in a cool place before use.

PINEAPPLE AND LIME CREAM

- SICOLY® Pineapple purée 106,7 g
- SICOLY® lime juice 53,3 g
- Lime zest 1,9 g
- Fresh egg yolks 48 g
- Whole eggs 60 g
- Brown sugar 48 g
- Gelatin mass 1/6 32 g
- Soft butter 60 g
- Cream 35% 40 g

Heat the purée and zest in a saucepan, add the eggs and yolks, blanched with the sugar, and bring to a gentle simmer. Pour into a mixing bowl and add the gelatine mass. Cool to 95°F and blend in the softened butter using a mixer until the mixture is shiny and smooth. At 77°F, add the whipping cream and use immediately.



FLAMBÉ PINEAPPLE MARMALADE IN JELLY

- SICOLY® Pineapple puree 81,8 g
- SICOLY® Lime juice 13,6 g
- Water 18,2 g
- Gelatin mass ½ 19,1 g
- Pineapple flambé with amber rum 227,3 g

Boil the pineapple purée with the water and lime, weigh out 200g of the stock and add 42g of gelatin mass.
Add 500g of flambéed pineapple and chill until ready to use.

PINEAPPLE VANILLA POURING HEART FOR SPHERIFICATION

- SICOLY® Pineapple puree 272,2 g
- SICOLY® Lime juice 37,1 g
- Xanthan 1,2 g
- Crystal sugar 49,5 g

Mix the sugar mixed with the xanthan with the cold melted purées.

Pour immediately and freeze.

INVERTED PUFF PASTRY

- Flour T55 216 g
- Water 108 g
- Fleur de sel 9,3 g
- Extra dry butter 84% 61,7 g
- Flour T55 108 g
- Extra dry butter 84% 246,9 g

Make the tempera (melt the salt in the water beforehand).
Cream the butter with the flour for 1 min and add the water and salt. Knead for 7/10 min.
Make a softened butter with the tempered butter and flour and roll out to the right size to receive the distemper between two guitar sheets. Once cold, cut into 2.

Leave the softened butter to come to the right temperature, while the cold tempera is rolled out to the right size.
Give it 2 double turns and 2 single turns, so 5 turns.

Do not hesitate to bloom between the kneading stages, but do not overdo it.

Bake between 2 thin aluminium sheets (2 mm) and foil for the 40/60 cm mille-feuilles sheets and on silpain for the other shapes.

After 30 minutes, add a heavy aluminium sheet (3 mm).

Bake at 338°F all the way through:

Small shape: 35 min with the key closed, then 10/15 min with the key open.

Use the sugar for the puff pastry to caramelise properly.

CHOUX PASTRY

- UHT whole milk 49,3 g
- Water 49,3 g
- Crystal sugar 3 g
- Fine salt 1 g
- Soft butter 44,4 g
- Flour T55 54,3 g
- Whole eggs 98,7 g
- UHT whole milk QS

Bring the milk, water, salt, sugar and butter to the boil, pour over the flour sifted in the leaf mixer, gradually loosen with the tempered eggs, correct with hot milk if the texture is too firm.

PINEAPPLE FLAMBÉ WITH AMBER RUM

- Pineapple 190,4 g
- SICOLY® Pineapple purée 38,1 g
- Water 19 g
- Vanilla powder 100% 0,8 g
- Amber rum St James AOC Martinique 19 g

Dice the pineapple, heat the water with the purée and vanilla and add the diced pineapple when hot.

Cook until evaporated over a low heat, flambé with rum and leave to cool on a plate.



VERBENA WHIPPED CREAM

- UHT cream 35% 149,8 g
- Fresh verbena 12,9 g
- Invert sugar 15,1 g

Heat the cream to 158°F and infuse the verbena for 20 minutes. Add the glucose and invert sugar. Bring back up to 158°F and create an emulsion over the chocolate. Relax with the 2nd part of the cream and the brandy, then blend. Leave to crystallise for 24 hours before using.

PINEAPPLE CONFIT

- SICOLY® Pineapple purée 285,2 g
- SICOLY® Passion purée 60,5 g
- Vanilla paste 1,7 g
- Brown sugar 51,9 g
- NH Pectine 6,9 g
- SICOLY® Lime juice 17,3 g

Mix the sugar and pectin, then add to the cold melted purée.

Bring the mixture to the boil at 210°F.

Add the lemon juice off the heat and set aside to cool. Blend for use.

NEUTRAL JELLY FOR SPHERIFICATION

- Water 720 g
- Crystal sugar 137,1 g
- Vegetal jelly 42,9 g

Heat the water then add the powders and bring to the boil. Use immediately and boil by pricking the flowing hearts with a toothpick and passing twice through the gel. Leave to defrost on a baking tray with greaseproof paper.

MONTAGE & FINISHINGS

Poids :

- Pineapple confit 70 g
- Cream in the bottom of the Saint-Honoré 120 g
- Pineapple marmalade 150 g
- Verbena cream 250 g
- Verbena salt 5 g

Equipment :

- Cutter
- 19.5 cm circle
- Silpain
- N°13 tip and mini Saint Honoré mini
- 2.5 cm round cookie cutter

Cut the puff pastry base to 22 cm using a circle and a cutter.

Method:

Cut the choux in half and cut the lid with a pastry cutter (2.5 cm in diameter). Fill the bottom of the choux with pineapple confit and verbena ganache poached with a No. 13 tip, then place the lid on top.

Sprinkle with verbena salt and finish with the pineapple spherification.

On the puff pastry base, fill the base with the pineapple cream using a N°13 piping tip, place the filled choux pastries and then add the flambéed pineapple marmalade in the centre.

Add the smooth verbena cream on top and finish the poaching with the Saint Honoré piping, alternating with the pineapple cream.

Sprinkle the verbena salt around the centre.

(To make the verbena salt, remove the leaves from the verbena, leave to dry for 48 hours in the oven, then blend and set aside to dry).