



# 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 | • Crème montée verveine .....                          | 750 g |
| • Pâte à choux .....                       | 300 g | • Confit d'ananas .....                                | 360 g |
| • Croustillant pâte à choux neutre .....   | 90 g  | • Coeur coulant ananas vanille pour sphérification ... | 360 g |
| • Crémeux ananas citron vert .....         | 450 g | • Gelée neutre pour sphérification .....               | 900 g |
| • Marmelade d'ananas flambé en gelée ..... | 360 g | • Verveine séchée .....                                | 15 g  |

## CROUSTILLANT PÂTE À CHOIX 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% ..... 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% ..... 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 fleurir 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 sucrage pour feuilletage 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
- Crémeux 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 feuilletage 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 feuilletage, garnir le fond à la douille n°13 de crémeux 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 crémeux 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 | • Verbena whipped cream .....                             | 750 g |
| • Choux pastry .....                        | 300 g | • Pineapple confit .....                                  | 360 g |
| • Neutral choux pastry crust .....          | 90 g  | • Pineapple vanilla pouring heart for spherification .... | 360 g |
| • Pineapple and lime cream .....            | 450 g | • Neutral jelly for spherification .....                  | 900 g |
| • Flambé pineapple marmalade in jelly ..... | 360 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 zests ..... 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 ⅓ ..... 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 caramelize 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).