

SAINT-HONORÉ
ANANAS VERVEINE

PINEAPPLE VERBENA



Quentin BAILLY





Recette pour 3 Saint-Honoré de 190 mm de diamètre Saint Honoré Ananas Verveine

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

Croustillant pâte à choux neutre :

26.8 g Beurre doux
16 g Cassonade
16 g Sucre cristal
6.9 g Poudre d'amandes brutes
24.3 g Farine T55

Procédé :

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 :

43.8 g Eau
7.3 g Gélatine de poisson poudre 200 blooms

Procédé :

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.

Crèmeux ananas citron vert :

106.7 g Purée d'ananas SICOLY®
53.3 g Jus de citron vert SICOLY®
1.9 g Zestes de citron vert
48 g Jaunes d'oeufs frais
60 g Oeufs entiers
48 g Cassonade
32 g Masse gélatine 1/6
60 g Beurre doux
40 g Crème 35%

Procédé :

Dans une casserole, chauffer les purées et les zestes, ajouter les œufs 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.

Recipe for 3 Saint-Honoré of 190mm diameter Saint-Honoré Pineapple Verveine

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

Neutral choux pastry crust :

26.8 g Soft butter
16 g Brown sugar
16 g Crystal sugar
6.9 g Raw almond powder
24.3 g Flour T55

Method :

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 :

43.8 g Water
7.3 g Fish gelatine powder 200 blooms

Method :

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 :

106.7 g Pineapple purée SICOLY®
53.3 g Lime juice SICOLY®
1.9 g Lime zests
48 g Fresh egg yolks
60 g Whole eggs
48 g Brown sugar
32 g Gelatin mass 1/6
60 g Soft butter
40 g Cream 35%

Method :

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.



Marmelade d'ananas flambé en gelée :

81.8	g	Purée d'ananas SICOLY®
13.6	g	Jus de citron vert SICOLY®
18.2	g	Eau
19.1	g	Masse gélatine 1/6
227.3	g	Ananas flambé au rhum ambré

Procédé :

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 :

272.2	g	Purée d'ananas SICOLY®
37.1	g	Jus de citron vert SICOLY®
1.2	g	Xanthane
49.5	g	Sucre cristal

Procédé :

Mixer le sucre mélangé au xanthane avec les purées fondues froides. Couler de suite et congeler.

Feuilletage inversé :

216	g	Farine T55	61.7	g	Beurre extra sec 84%
108	g	Eau	108	g	Farine T55
9.3	g	Fleur de sel	246.9	g	Beurre extra sec 84%

Procédé :

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 mille-feuilles 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 :

49.3	g	Lait UHT entier	44.4	g	Beurre doux
49.3	g	Eau	54.3	g	Farine T55
3	g	Sucre cristal	98.7	g	Oeufs entiers
1	g	Sel fin	QS		Lait UHT entier

Procédé :

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.

Flambé pineapple marmalade in jelly :

81.8	g	Pineapple puree SICOLY®
13.6	g	Lime juice SICOLY®
18.2	g	Water
19.1	g	Gelatin mass 1/6
227.3	g	Pineapple flambé with amber rum

Method :

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 :

272.2	g	Pineapple puree SICOLY®
37.1	g	Lime juice SICOLY®
1.2	g	Xanthan
49.5	g	Crystal sugar

Method :

Mix the sugar mixed with the xanthan with the cold melted purées. Pour immediately and freeze.

Inverted pff pastry :

216	g	Flour T55	61.7	g	Extra dry butter 84%
108	g	Water	108	g	Flour T55
9.3	g	Fleur de sel	246.9	g	Extra dry butter 84%

Procédé :

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 :

49.3	g	UHT whole milk	44.4	g	Soft butter
49.3	g	Water	54.3	g	Flour T55
3	g	Crystal sugar	98.7	g	Whole eggs
1	g	Fine salt	SQ		UHT whole milk

Method :

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.



Ananas flambé au rhum ambré :

190.4 g Ananas
38.1 g Purée d'ananas SICOLY®
19 g Eau
0.8 g Poudre de vanille 100%
19 g Rhum ambré St James AOC Martinique

Procédé :

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.

Crème montée verveine :

149.8 g Crème UHT 35%
12.9 g Verveine fraîche
15.1 g Sucre inverti

Procédé :

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 :

285.2 g Purée d'ananas SICOLY®
60.5 g Purée de passion SICOLY®
1.7 g Pâte de vanille
51.9 g Cassonade
6.9 g Pectine NH
17.3 g Jus de citron vert SICOLY®

Procédé :

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 :

720 g Eau
137.1 g Sucre cristal
42.9 g Gelée végétale

Procédé :

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.

Pineapple flambé with amber rum :

190.4 g Pineapple
38.1 g Pineapple purée SICOLY®
19 g Water
0.8 g Vanilla powder 100%
19 g Amber rum St James AOC Martinique

Method :

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 :

149.8 g UHT cream 35%
12.9 g Fresh vervena
15.1 g Invert sugar
15.1 g DE 38 glucose
192.9 g White chocolate 35%
364.2 g UHT cream 35%

Method :

Heat the cream to 158°F and infuse the vervena 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 :

285.2 g Pineapple purée SICOLY®
60.5 g Passion purée SICOLY®
1.7 g Vanilla paste
51.9 g Brown sugar
6.9 g NH Pectin
17.3 g Lime juice SICOLY®

Method :

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 :

720 g Water
137.1 g Crystal sugar
42.9 g Vegetal jelly

Method :

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 ET FINITIONS :

Poids :

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

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 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).

ASSEMBLY AND FINISHINGS :

Weight :

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

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 verbeina ganache poached with a No. 13 tip, then place the lid on top. Sprinkle with verbeina salt and finish with the pineapple spherification.

On the puff pastry base, fill the base with the pineapple cream using a No. 13 piping tip, place the filled choux pastries and then add the flambéed pineapple marmalade in the centre.

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

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