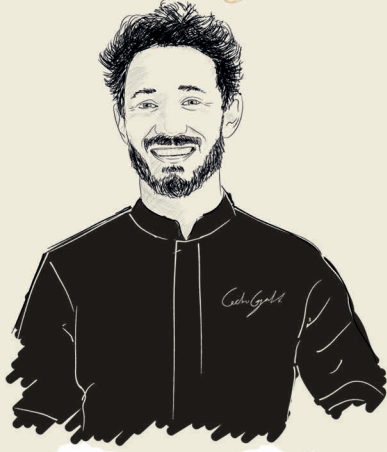


SAINT HONORÉ FRAISE RIQUETTE

Cédric Grollet



FEUILLETAGE POUR 4 PÂTONS (40 G PAR PIÈCE)

Beurre manié: 2300 g par pâton
Beurre de tourage.....6 748 g
Farine de gruau.....2 700 g

Détrempe: 2800 g par pâton
Eau2598 g
Colorant rouge PCB hydrosoluble (004534).....18 g
Sel240 g
Vinaigre blanc60 g
Beurre mou2040 g
Farine de Gruau.....6300 g

Dissoudre le colorant dans l'eau, puis réaliser le pétrissage. Réaliser un feuilletage à 6 tours. Etaler à 2 mm au laminoir. Laisser détendre au réfrigérateur, puis bien détendre la pâte puis cuire entre deux plaques au four ventilé à 180°C. Cuire dix minutes puis détailler des fonds de 8.5 cm de diamètre, finir de cuire pendant environ 15 minutes. Retirer la plaque et parsemer de sucre glace les fonds, puis remettre au four ventilé pendant 5 minutes. Les glacer au four à sole à 250 °c.

CRÈME D'AMANDE (5 G PAR PIÈCE)

Beurre60 g
Sucre semoule60 g
Poudre d'amande.....60 g
Œufs60 g
Rhum.....8 g

Monter au batteur avec la feuille le beurre avec le sucre et la poudre d'amande. Incorporer les œufs graduellement et finir avec le rhum. Stocker en poche. Etaler une fine couche de crème d'amande sur les fonds de pâte feuilletée. Puis cuire au four ventilé à 170°C.

PÂTE À CHOUX (10 G PAR PIÈCE)

Lait.....100 g
Eau100 g
Sel4 g
Sucre2 g
Beurre90 g
Farine110 g
Œufs180 g

Dans une casserole, porter à ébullition le lait, l'eau, le sucre, le sel, et le beurre. Hors du feu, ajouter la farine tamisée en une fois, remettre sur le feu puis avec une spatule, dessécher la panade jusqu'à ce qu'elle ne colle plus à la casserole et à la spatule. Débarrasser dans une cuve de batteur et ajouter les œufs graduellement, vérifier la consistance. Pocher des petits choux

avec une douille unie n°6, et déposer un crumble rouge de 2 cm de diamètre. Cuire au four à sole à 180°C puis sécher au four ventilé à 160°C. Garnir avec la crème pâtissière fraise riquette.

CRUMBLE ROUGE (10 G PAR PIÈCE)

Beurre100 g
Farine.....125 g
Sucre cassonade.....125 g
Colorant rouge PCB liposoluble (004462).....0,75 g

Mélanger tous les ingrédients ensemble à la feuille sans donner de corps. Etaler entre deux feuilles cuisson à 1/4 au laminoir. Congeler puis détailler des ronds à l'aide d'un emporte-pièce puis les disposer sur les choux.

PESTO RIQUETTE

Riquette100 g
Huile d'olive..... Q.S
Sel fin..... Q.S
Poivre..... Q.S
Citron jaune..... Q.S

Mettre tous les ingrédients dans un bol à paco, puis mixer avec une bamix. Réserver en poche sous vide.

CRÈME PÂTISSIÈRE FRAISE RIQUETTE (40 G PAR PIÈCE)

Jus de fraise.....1 000 g
Jaunes.....180 g
Sucre180 g
Warmtex INGREDIUM.....50 g
Farine.....50 g
Beurre de cacao.....60 g
Gélatine INGREDIUM.....12 g
Huile d'olive180 g
Pesto.....125 g

Faire gonfler la gélatine dans de l'eau froide. Verser le jus de fraise bouillant sur le mélange blanchi sucre, Warmtex, farine, et jaunes d'œufs. Bouillir 2 minutes, puis ajouter le beurre de cacao. Ajouter la gélatine et mixer. Refroidir rapidement. Lisser la crème à la feuille, puis ajouter l'huile d'olive et le pesto.

1/2

SAINT HONORÉ FRAISE RIQUETTE

Cédric Grollet



CRÈME MONTÉE (30 G PAR PIÈCE)

Crème	1 000 g
Mascarpone.....	100 g
Sucre	35 g

Mélanger tous les ingrédients ensemble puis mixer.

ISOMALT ROUGE (10 G PAR PIÈCE)

Isomalt INGREDIUM.....	5000 g
Colorant rouge PCB hydrosoluble (004534).....	4 g

Dans une casserole, cuire l'isomalt à 170°C, ajouter le colorant dilué dans l'eau. Stopper la cuisson et glacer les choux dans des flexipan chocoflex, puis vernir.

DIVERS

Pesto.....	5 g
Fraises en rondelles épaisses	8 g

MONTAGE

Garnir les choux avec une pointe de pesto, puis finir de garnir avec la crème fraise riquette. Glacer les choux avec l'isomalt bien fluide, et le disposer en flexipan demi-sphère de 2.5 cm de diamètre. Pendre un fond de feuilletage imperméabilisé avec la crème d'amande, puis garnir le centre avec 17 g de crème pâtissière fraise riquette et réaliser 6 points de pesto riquette par-dessus. Disposer les choux tout autour de la crème, et disposer les rondelles de fraises afin de recouvrir complètement la crème. Monter la crème et dresser avec une douille saint-honoré n°20. Finir en disposant un chou au centre.