

# RECETTE PÂTISSERIE

## Solférino et Saint Honoré

### Le Solférino :

Mettre un rond de pâte feuilletée sur une plaque, piquer à la fourchette et du sucre semoule sur le dessus. Cuire au four 190°C pendant 25 minutes.

Faire griller des amandes effilées au four sur une plaque en les remuant pour griller de façon homogène.

### Pour la crème pâtissière :

Mettre sur le feu 1 l de lait avec 125 g de sucre dans une casserole.

Dans un cul de poule, mettre 3 œufs, 125 g de sucre et 80 g de poudre à crème pâtissière, bien mélanger et ajouter le lait et le sucre chaud en plusieurs fois, en battant énergiquement au fouet. Mettre sur le feu pour épaissir, puis mettre dans un cul de poule, couvrir de papier film et mettre au frais, à faire la veille pour un meilleur refroidissement. Retravailler la crème au fouet pour la rendre plus lisse lors de l'utilisation.

### Pour la pâte à choux :

Mettre à fondre 250 g d'eau, 100 g de beurre, 5 g de sel et 5 g de sucre. Hors du feu ajouter 150 g de farine tamisée, remettre sur le feu pour sécher la pâte en remuant sans cesse.

Mettre dans le bol du batteur et ajouter les œufs petits à petits (250 g), bien mélanger, vérifier la consistance sinon ajouter de l'œuf. Mélanger à la fin avec une spatule. La pâte doit former une pointe en tombant doucement.

Faire un rond de 1 cm de moins que celui de la pâte feuilletée, et faire des traits de pâte à choux en quadrillage ainsi que le tour, ajouter tout de suite du sucre en grain et cuire au four 190°C durant 25 minutes.



## Pour la crème chantilly :

Monter en chantilly au batteur 25 cl de crème fluide, finir au fouet à main en soulevant la crème pour entrer le maximum d'air. Ajouter 30 g de sucre glace.

## Pour le montage :

Etaler la crème pâtissière sur la pâte feuilletée au sucre, ajouter dessus de l'ananas coupée en petit dé et macérée dans du kirsch. (possibilité de remplacer l'ananas par des fruits rouges ou des fruits confits) Poser sur le dessus le quadrillage de pâte à choux en appuyant légèrement, prendre une spatule et mettre de la crème pâtissière sur les bords puis ajouter les amandes effilées grillées autour. Mettre des pointes de crème chantilly dans les petits carrés du quadrillage.



## Le Saint Honoré

Mettre un rond de pâte feuilleté sur une plaque, piquer à la fourchette, mettre de la pâte à choux sur les bords en laissant une légère marge car la pâte va gonfler à la cuisson et faire un escargot au centre mais moins épais. (voir photo). Faire une quinzaine de petits choux. Cuire four à 190°C, ôter les petits choux lorsqu'ils sont cuits afin de cuire la pâte.



### Pour la pâte à choux :

Mettre à fondre 250 g d'eau, 100 g de beurre, 5 g de sel et 5 g de sucre. Hors du feu ajouter 150 g de farine tamisée, remettre sur le feu pour sécher la pâte en remuant sans cesse.

Mettre dans le bol du batteur et ajouter les œufs petits à petits (250 g), bien mélanger, vérifier la consistance sinon ajouter de l'œuf. Mélanger à la fin avec une spatule. La pâte doit former une pointe en tombant doucement.

### Pour la crème pâtissière :

Mettre sur le feu 1 l de lait avec 125 g de sucre dans une casserole.

Dans un cul de poule, mettre 3 œufs, 125 g de sucre et 80 g de poudre à crème pâtissière, bien mélanger et ajouter le lait et le sucre chaud en plusieurs fois, en battant énergiquement au fouet. Mettre sur le feu pour épaissir, puis mettre dans un cul de poule, couvrir de papier film et mettre au frais, à faire la veille pour un meilleur refroidissement. Retravailler la crème au fouet pour la rendre plus lisse lors de l'utilisation.

### Pour la mousse :

Mettre 5 g de gélatine à fondre dans de l'eau froide. Puis la chauffer avec un peu d'eau ou du kirsch pour la faire fondre. Mélanger 400 g de crème pâtissière et la gélatine, puis ajouter en plusieurs fois 400 g de crème fouettée. Mettre la mousse obtenue sur la pâte feuilletée ajouter le petits choux au caramel et mettre au frais.

## Pour le sucre de petits choux :

Mettre une casserole sur feu doux, 100 g de sucre et 30 g d'eau, avec un pinceau mouillé laver les bords de la casserole pour éviter que le sucre n'attache. Cuire pour obtenir une coloration brune.

Tremper les petits choux et poser sur une plaque beurrée les petits choux côté caramel. Puis retremper les petits choux de l'autre côté et souder sur les bords du gâteau.

## Pour la crème chantilly :

Monter en chantilly au batteur 25 cl de crème fluide, finir au fouet à main en soulevant la crème pour entrer le maximum d'air. Ajouter 30 g de sucre glace. Ajouter à la poche à douille sur la mousse.

