Saint-Honoréveillon Exotique
Pour 10 Saint-Honoré de 24 cm de Ø

1. ***PÂTE FEUILLETÉE***

1200 g de farine
25 g de sel
600 g d'eau environ
800 g de beurre

Réaliser la pâte feuilletée selon votre méthode habituelle. Etaler la pâte sur 2 mm d'épaisseur, piquer au pique-vite puis laisser reposer au frais au minimum 30 min. Détailler les fonds de 24 cm puis réserver au frais.

2. ***CRAQUELIN***

400 g de beurre pommade
480 g de farine
480 g de cassonade

Mélanger tous les ingrédients pour former une pâte. Etaler au laminoir sur 2 mm d'épaisseur entre

deux feuilles de papier cuisson puis réfrigérer.

3. ***PÂTE À CHOUX***

1 L d'eau
12 g de sucre
15 g de sel
400 g de beurre
600 g de farine
800 à 1000 g d'oeufs

Réaliser la pâte à choux selon votre méthode habituelle. Dresser les choux sur une plaque légèrement graissée à l'Agent de démoulage Ouragan ancel. Détailler à l'emporte-pièce des disques de craquelin de la taille des choux puis les déposer sur les choux. Cuire les choux pendant environ 25 min à 170°C en four ventilé, tirage ouvert. Dresser un cercle de pâte à choux autour de chaque disque de feuilletage, dorer, puis cuire environ 25 min à 170°C.

4. ***FOURRAGE MANGUE-PASSION***

2500 g de Fourrage Mangue-Passion Sélection ancel

A l'aide d'un cercle à entremets de 18 cm de diamètre, réaliser les inserts de 250 g de fourrage mangue-passion puis surgeler.

5. ***CRÈME PÂTISSIÈRE À LA VANILLE TAHITENSIS***

3 L de lait entier
240 à 300 g de Crème Pâtissière à chaud ancel
3 Gousses de Vanille Tahitensis Sébalcé ou 30 g d'Extrait de Vanille Tahitensis avec grains Sébalcé
300 g de jaunes d'oeufs
600 g de sucre

Réaliser la crème pâtissière selon votre méthode habituelle puis lisser après refroidissement.

6. ***CRÈME DIPLOMATE À LA VANILLE TAHITENSIS***

2500 g de crème pâtissière
180 g de Gélatine Bovine Instantanée en poudre
1800 g de crème fouettée
30 g d'Extrait de Vanille Tahitensis avec grains Sébalcé

Chauffer très légèrement la crème pâtissière pour atteindre environ 20°C. Ajouter l'extrait de vanille Tahitensis et la gélatine en fouettant vivement à l'aide d'un fouet. Incorporer progressivement la crème fouettée.

7. ***PÂTE D'AMANDES DÉCOR***

500 g de Pâte d'Amandes Blanche 23% ancel
QS de Colorant Jaune Sébalcé

Malaxer la pâte d'amande et le colorant jusqu'à obtention d'une couleur homogène.

8. ***FRUITS EXOTIQUES***

Mangue et kiwis

9. ***MONTAGE ET FINITION***

Garnir les choux de crème pâtissière par le dessus. Napper au pinceau le dessous avec du Nappage Miroir à froid Neutre ancel puis coller un disque de pâte d'amande de la même taille que le dessous des choux. Napper également le dessus au pinceau puis réserver au frais. Dresser la moitié de la crème diplomate dans les fonds de pâte feuilletée puis déposer un insert de fourrage mangue-passion. Dresser le reste de crème diplomate puis déposer 12 choux en les collant contre la crème. Dresser une pointe de crème diplomate entre chaque chou. Placer en alternance des tranches de mangue et kiwi en spirale. Ecrire au cornet les nombres de 1 à 12. Sur une feuille de plastique guitare, réaliser des aiguilles d'horloge qui se chevauchent. Réaliser des inscriptions 2022 puis laisser cristalliser. Placer les aiguilles de telle sorte qu'elles indiquent minuit.