

SAINT-HONORÉ VANILLE
RHUM ET CARMEL ONCTUEUX



Gabriel
GABRIEL

SAINT-HONORÉ VANILLE

RHUM ET CARAMEL ONCTUEUX



Une recette de Thomas Gabriel

RECETTE POUR 10 PIÈCES

POUR LA PÂTE SUCRÉE **DLC J+4**

1 gousse de vanille
490 g de farine T55
285 g de beurre
150 g de sucre glace
100 g de poudre d'amande
1 g de fleur de sel
100 g d'œuf

Crémer le beurre avec la vanille et le sucre glace. Ajouter les œufs puis les poudres. Étaler à 2 mm d'épaisseur puis laisser reposer 3 h à 3°C. Détailler en cercle de 8 cm de diamètre puis enfourner entre deux Silpains à 150°C durant 15 minutes.

POUR LE BISCUIT AMANDE **DLC J+4**

155 g de poudre d'amande
235 g de blanc d'œuf
115 g de sucre semoule
2 g de sel
175 g de farine T65
195 g d'œuf
125 g d'eau

Torréfier la poudre d'amande durant 15 minutes à 150°C. Foisonner les blancs avec le sucre. Mélanger la poudre d'amande, le sel, la farine, les œufs et l'eau. Incorporer la meringue puis verser en cadre. Enfourner 12 à 15 minutes à 175°C.

POUR LE CARAMEL ONCTUEUX **DLC J+15**

313 g de crème
1 gousses de vanille
3,5 g de fleur de sel
300 g de sucre semoule
100 g d'eau
57 g de glucose
90 g de beurre

Porter à ébullition la crème, la vanille et la fleur de sel. Cuire l'eau, le sucre et le glucose à 180°C. Déglacer avec la crème et refroidir à 35°C puis ajouter le beurre.

POUR LA CRÈME PÂTISSIÈRE VANILLE-RHUM **DLC J+3**

200 g de lait
50 g de crème
50 g de jaune d'œuf
50 g de sucre semoule
13.75 g de GelCrem chaud SOSA
25 g de beurre
25 g de rhum brun
1 gousse de vanille

Porter à ébullition le lait, le crème et la vanille. Mélanger le sucre avec les œufs, ajouter le GelCream chaud. Verser le liquide bouillant sur le mélange et remettre le tout dans la casserole, cuire 2 min à ébullition. Hors du feu incorporer le beurre en dés. Refroidir rapidement. Détendre avec le rhum.

POUR L'EMPOIS DE BASE POUR LA GANACHE MONTÉE **DLC J+3**

180 g de lait entier
5 g de fécule de pomme de terre

Mélanger à froid une petite partie du lait avec la fécule de pomme de terre, réserver. Chauffer le reste du lait entre 85°C et 90°C. Verser une partie du lait chaud sur le mélange lait / fécule. Remettre le tout dans la casserole et porter à ébullition.

POUR LA GANACHE MONTÉE VANILLE **DLC J+3**

165 g d'empois de base
12 g de masse gélatine
3 g de vanille gousse
120 g de chocolat blanc Opalys 33%
100 g de crème

Mélanger l'empois chaud avec la gélatine préalablement réhydratée et la vanille. Émulsionner à la maryse en versant progressivement sur le chocolat partiellement fondu. Mixer dès que possible pour parfaire l'émulsion. Ajouter la crème liquide froide. Mixer de nouveau. Laisser cristalliser au réfrigérateur idéalement 12 heures à 4°C. Foisonner afin d'obtenir une texture suffisamment consistante pour la travailler à la poche.

SAINT-HONORÉ VANILLE

RHUM ET CARAMEL ONCTUEUX



Une recette de Thomas Gabriel

RECETTE POUR 10 PIÈCES

POUR LA PÂTE À CHOUX **DLC J+3**

65 g d'eau
65 g de lait
5 g de sucre semoule
2 g de sel
55 g de beurre sec
75 g de farine T45
135 g d'œufs

Porter à ébullition l'eau, le lait, le sucre, le sel et le beurre. Ajouter la farine puis dessécher. Hors du feu, incorporer progressivement les œufs. Dresser à l'aide d'une poche dans les moules à petits choux MoldBrothers. Surgeler puis démouler. Disposer sur plaque de cuisson et enfourner 20 minutes à 150°C.

POUR LE CARAMEL **DLC J+3**

500 g de sucre semoule
150 g d'eau
100 g de glucose

Réaliser le caramel, glacer les choux puis réserver.

MONTAGE ET FINITIONS

Réaliser l'insert avec le biscuit amande, le caramel coulant et la crème pâtissière au rhum. Réaliser le montage avec l'insert et la ganache montée vanille dans les moules Pillow Singular Mold de MoldBrothers. Surgeler, démouler et floquer en blanc. Déposer sur un cercle de pâte sucrée cuit et imperméabilisé de beurre de cacao. Garnir un chou caramélisé de crème pâtissière et déposer dans le centre du moule.