



Idée recette de Jean-Jacques BORNE



Saint-Honoré arc-en-ciel

Saint-Honoré arc-en-ciel





Idée recette de Jean-Jacques BORNE 
Institut de l'excellence culinaire - Saint-Étienne - FRANCE

Saint-Honoré arc-en-ciel

Français

Recette pour 4 Saint-Honoré de diamètre 200

Pâte sablée

125 g farine
1,5 g sel
55 g sucre glace
20 g poudre d'amandes
60 g beurre
25 g œufs

Procédé :

Mettre tous les ingrédients dans un robot-coupe et faire tourner le minimum. Laisser reposer 24h.

Pâte à chou

125 g lait
2 g sel
50 g beurre
75 g farine
100 g œufs

Procédé :

Faire bouillir le lait, le sel et le beurre.

Hors du feu, ajouter la farine et remettre à dessécher pendant 30 secondes.

Mettre la panade dans un autre récipient et ajouter les œufs petit à petit.

Dresser la pâte à chou sur les ronds de pâte sablée et cuire à 210°C, pendant 5 à 8 minutes et ensuite, baisser la température dès que ça colore. Finir de cuire en laissant le four entrouvert.

Crème mousseline aux fruits

½ l lait
80 g jaunes d'œufs
100 g sucre cristal
30 g farine
25 g maïzena
10 g gélatine
50 g eau
380 g beurre
200 g **compotée exotique SICOLY®**
200 g **compotée fruits rouges SICOLY®**
200 g **compotée fraise SICOLY®**

Procédé :

Faire une crème pâtissière avec le lait, les jaunes, le sucre, la farine et la maïzena. Bien cuire 2 à 3 minutes.

Ajouter le mélange gélatine- eau et ensuite, ajouter le beurre. Bien lisser la crème

Diviser la recette en deux et ajouter la **compotée fruits rouges SICOLY®** dans une partie et la **compotée exotique SICOLY®** dans l'autre.

Bien lisser et faire refroidir sur plaque filmée recto verso.

Ensuite, faire monter les crèmes au mélangeur.

Déposer l'insert de **compotée fraise SICOLY®** dans le disque de pâte à chou puis garnir en décor bicolore (2 poches pour une douille).

Décor

Dés de compotée, sphère de compotée gélifiée.

Saint-Honoré arc-en-ciel

Anglais

Recipe for 4 Saint-Honoré cakes 200 in diameter

Shortcrust pastry

125 g flour
1.5 g salt
55 g icing sugar
20 g ground almonds
60 g butter
25 g eggs

Method:

Put all the ingredients in a blender and mix at the lowest speed. Set aside for 24 hours.

Choux pastry

125 g milk
2 g salt
50 g butter
75 g flour
100 g eggs

Method:

Boil the milk, salt and butter.

Remove from the heat and add the flour, then dry over a low heat for 30 seconds.

Place the mixture in a different receptacle and gradually add the eggs.

Pipe the choux pastry on to the shortcrust pastry circles and bake at 210°C for 5 to 8 minutes. Lower the temperature when it starts to change colour. Finish cooking with the oven door slightly open.

Fruit mousse cream

½ l milk
80 g egg yolks
100 g granulated sugar
30 g flour
25 g cornflour
10 g gelatine
50 g water
380 g butter
200 g **SICOLY® exotic compotee**
200 g **SICOLY® red fruit compotee**
200 g **SICOLY® strawberry compotee**

Method:

Make a French pastry cream with the milk, egg yolks, sugar, flour and cornflour. Cook well for 2 to 3 minutes.

Add the gelatine-water mixture and then add the butter. Smooth the cream.

Halve the mixture and add the **SICOLY® red fruit compotee** to one part and the **SICOLY® exotic compotee** to the other.

Smooth both mixtures and then cool on a tray covered with film on both sides.

Then whisk the two creams with an electric whisk.

Put the **SICOLY® strawberry compotee** filling in the choux pastry disc and decorate with the two colours (2 different piping bags).

Decorations

Compote chunks, jellied compotee sphere.