

LA TARTE SAINT-HONORÉ AU CAMEL DE SÉBASTIEN BOUILLET

La Recette

<https://cuisinedaubery.com/recipe/saint-honore-caramel/>

Une combinaison de tarte et de Saint-Honoré, au goût de Caramel, pour un dessert savoureux et élégant

Chef : Sébastien Bouillet

Difficulté : Niveau Difficile

Cuisine : Cuisine Française

Plats : Dessert, Saint-Honoré, Tarte,

Ingrédients

Pour une tarte de 20 cm de diamètre

*Le fond de tarte

200 grammes de Pâte Sucrée Pour la recette, voir ICI

100 grammes de Crémeux Caramel Pour les recettes, voir ICI

320 grammes de Crème Pâtissière au Caramel Pour la recette, voir ICI

*Les Choux

80 grammes de Pâte à Choux Pour les recettes, voir ICI

90 grammes de Crème Pâtissière au Caramel Pour la recette, voir ICI

*Caramel de glaçage

166 grammes de Sucre

50 grammes d'Eau 5 Centilitres/50 Millilitres

50 grammes de Glucose

*La crème montée

300 grammes de Crème Liquide 35% 30 Centilitres/300 Millilitres

60 grammes de Mascarpone

40 grammes de Sucre

1/2 Gousse de Vanille

Pour une tarte de 17 cm de diamètre

*Le fond de tarte

144,4 grammes de Pâte Sucrée Pour la recette, voir ICI

72,2 grammes de Crémeux Caramel Pour les recettes, voir ICI

231,2 grammes de Crème Pâtissière au Caramel Pour la recette, voir ICI

LA TARTE SAINT-HONORÉ AU CAMEL DE SÉBASTIEN BOUILLET

*Les Choux

57,8 grammes de Pâte à Choux Pour les recettes, voir ICI

65 grammes de Crème Pâtissière au Caramel Pour la recette, voir ICI

*Caramel de glaçage

119,9 grammes de Sucre

36,1 grammes d'Eau 3,61 Centilitres/36,1 Millilitres

36,1 grammes de Glucose

*La crème montée

216,7 grammes de Crème Liquide 35% 21,67 Centilitres/216,7 Millilitres

43,3 grammes de Mascarpone

28,9 grammes de Sucre

0,3 Gousse de Vanille

Pour une tarte de 22 cm de diamètre

*Le fond de tarte

242 grammes de Pâte Sucrée Pour la recette, voir ICI

121 grammes de Crémeux Caramel Pour les recettes, voir ICI

387,2 grammes de Crème Pâtissière au Caramel Pour la recette, voir ICI

*Les Choux

96,8 grammes de Pâte à Choux Pour les recettes, voir ICI

108,9 grammes de Crème Pâtissière au Caramel Pour la recette, voir ICI

*Caramel de glaçage

200,8 grammes de Sucre

60,5 grammes d'Eau 6,05 Centilitres/60,5 Millilitres

60,5 grammes de Glucose

*La crème montée

363 grammes de Crème Liquide 35% 36,3 Centilitres/363 Millilitres

72,6 grammes de Mascarpone

48,4 grammes de Sucre

0,6 Gousse de Vanille

Pour une tarte de 25 cm de diamètre

*Le fond de tarte

312,5 grammes de Pâte Sucrée Pour la recette, voir ICI

156,2 grammes de Crémeux Caramel Pour les recettes, voir ICI

500 grammes de Crème Pâtissière au Caramel Pour la recette, voir ICI

*Les Choux

125 grammes de Pâte à Choux Pour les recettes, voir ICI

140,6 grammes de Crème Pâtissière au Caramel Pour la recette, voir ICI

*Caramel de glaçage

259,3 grammes de Sucre

LA TARTE SAINT-HONORÉ AU CAMEL DE SÉBASTIEN BOUILLET

78,1 grammes d'Eau 7,81 Centilitres/78,1 Millilitres

78,1 grammes de Glucose

*La crème montée

468,7 grammes de Crème Liquide 35% 46,87 Centilitres/468,7 Millilitres

93,7 grammes de Mascarpone

62,5 grammes de Sucre

0,7 Gousse de Vanille

Instructions

Le fond de tarte

1. Réaliser la Pâte Sucrée (200 g) : Je vous propose ma recette qui est sur le blog :
2. La recette est ICI
3. Je vous ai indiqué le poids utile (final) : 200 g, mais je prévois d'en faire plus (presque le double) afin de pouvoir abaisser plus facilement
4. Je conseille de bouler, filmer au contact avec un film alimentaire étirable, et laisser au frais pour au moins 2 heures
5. Sortir du frais, et retirer le film alimentaire étirable
6. Puis abaisser, et foncer un cercle à pâtisserie
7. Laisser reposer au frais 2 heures
8. On a déjà vu la technique pour foncer et cuire à blanc : voir ICI. Cuire à blanc, c'est à dire cuire la pâte seule
9. Je vous conseille d'utiliser un tapis silicone perforé, pour une meilleure cuisson : Pour acheter en ligne, c'est ICI

Le crémeux caramel

10. Réaliser le Crémeux Caramel. Il y en a plusieurs recettes sur le blog, mais je vous conseille cette version, ICI
11. Les recettes sont ICI
12. Je vous ai indiqué la quantité (100 g), mais cela sera plus pratique d'en faire plus (surtout si vous comptez en utiliser pour la Crème Pâtissière au Caramel)
13. Etaler le Crémeux Caramel (100 g) au fond de la tarte cuite, à l'aide d'une spatule coudée
14. Placer au frais afin de figer

La crème pâtissière

15. Réaliser la Crème Pâtissière au Caramel (320 g)
16. La recette est ICI
17. Aussitôt la Crème Pâtissière au Caramel (320 g) réalisée, verser dans le fond de tarte, et étaler à l'aide d'une spatule coudée

LA TARTE SAINT-HONORÉ AU CAMEL DE SÉBASTIEN BOUILLET

18. Placer au frais afin de figer

Les Choux

19. Réaliser la Pâte à Choux. Il y a plusieurs recettes sur le blog

20. Les recettes sont ICI

21. Ensuite, afin de faire des choux de même taille, je remplis des cavités de moules demi-sphère de 3 cm de diamètre. En cuisant, ces choux gonfleront à 4,5 cm de diamètre

22. Vous pouvez remplir à la cuillère, mais vous risquez de laisser des "trous d'air". Le meilleur moyen de remplir ces cavités, c'est d'utiliser une poche à douille

23. Lisser à hauteur

24. Placer un film alimentaire étirable au contact

25. Congeler ces choux, pour au moins 1 heure

26. Sortir du congélateur, retirer le film alimentaire étirable

27. Démouler les choux congelés

28. Placer sur un tapis silicone et laisser décongeler 1 heure à température ambiante. Attention: les choux congelés "éclatent" au four s'il ne sont pas à température ambiante : c'est pourquoi il faut décongeler

29. Je vous conseille d'utiliser un tapis silicone perforé, pour une meilleure cuisson : Pour acheter en ligne, c'est ICI

Cuisson

30. Enfourner au four préchauffé à 180 C (Thermostat 6) pendant 10 minutes

31. Laisser refroidir à température ambiante pendant 1 heure minimum, ou plus

32. On ne va pas fourrer les choux tout de suite. C'est en fait plus pratique de les glacer au caramel d'abord, puis de les fourrer ensuite

Le Caramel de glaçage

33. je vous l'ai souvent dit, je déteste le caramel de glaçage des choux, avec des bouts de caramel coincés entre les dents, je ne trouve rien de sexy à manger des choux glacés. Mais c'est obligatoire pour un Saint-Honoré digne de ce nom, et donc, il faut y passer !

34. Dans une casserole, verser le Sucre (166 g), l'Eau (50 g ou 5 Centilitres/50 Millilitres) et le Glucose (50 g), remuer

35. Cuire

36. Pendant ce temps, préparer un large bol d'eau

37. La température que l'on cherche à atteindre est d'environ 180 C

38. Cependant, je préfère me fier à la couleur, je trouve cela beaucoup plus fiable

39. Au départ, le sirop est blanc plus caramélise. Il faut savoir "arrêter" la cuisson au bon moment

- A gauche : on a une belle couleur, ambrée, ou orange foncé, qui me paraît idéale

- A droite : c'est trop tard, trop cuit, la couleur est foncée : non seulement la couleur est trop foncée, mais le goût sera aussi aigre. C'est trop tard, et il faut recommencer

40. Une fois la bonne couleur obtenue, il faut "arrêter la cuisson", en plongeant la casserole 2 secondes dans le bol d'eau froide (pas plus sinon le caramel fige)

LA TARTE SAINT-HONORÉ AU CARMEL DE SÉBASTIEN BOUILLET

41. Laisser la casserole sur la plaque, mais éteinte
42. Pendant le glaçage, vous verrez que le caramel change de texture car il refroidit. Trop chaud, et le glaçage "coule" : il faut alors laisser refroidir un peu afin que le caramel fige. Trop froid, et le glaçage a du mal à être utilisé : il faut alors chauffer la casserole quelques secondes
43. Afin de donner un beau glaçage caramel bien arrondi, l'astuce c'est d'utiliser un moule silicone à cavités en demi-sphère de 5 cm de diamètre
44. Tenir un chou à l'aide de ciseaux
45. Tremper les choux dans le caramel
46. Placer dans les cavités de 5 cm de diamètre. Le caramel va ainsi épouser la forme des cavités et être parfaitement arrondi
47. Si le caramel coule trop, laisser refroidir. Si le caramel est trop épais, faire chauffer la casserole quelques secondes
48. Laisser figer 15 minutes, à température ambiante. Cela va assez vite en fait
49. Pour nettoyer la casserole du caramel, laisser tremper avec de l'eau chaude, et le caramel va fondre
50. On a encore besoin de Crème Pâtissière au Caramel (qu'on a déjà utilisé pour le fond de tarte)
51. Placer la Crème Pâtissière au Caramel (90 g) en poche à douille avec une douille lisse
52. Remplir les choux avec la Crème Pâtissière au Caramel (90 g)

La crème montée

53. Placer la cuve du robot (genre Kitchen Aid) au frais pendant 10 minutes minimum. Un secret pour réussir une crème fouettée réside dans l'utilisation d'un bol et d'un fouet très froids
54. Au moment d'assembler la tarte, réaliser la crème montée. Dans la cuve, placer tous les ingrédients: la Crème Liquide 35% (300 g ou 30 Centilitres/300 Millilitres), le Mascarpone (60 g), le Sucre (40 g), la Gousse de Vanille (1/2)
55. Fouetter
56. Attention de ne pas fouetter trop longtemps et de ne pas "grainer" la crème (c'est vraiment pas joli quand la crème est grainée : on veut une crème lisse)
57. Placer dans une poche à douille avec une douille Saint-Honoré. C'est une douille du même nom que le dessert. C'est la poule qui a donné naissance à l'oeuf: Cette douille s'appelle ainsi grace au nom du dessert.

Montage

58. Commencer par placer les choux glacés au caramel sur l'extérieur. Vous aurez un meilleur résultat si vous laissez les choux "déborder" ou "dépasser" du bord de la tarte
59. Commencer par pocher entre les choux, puis à faire des cercles concentriques de plus en plus petits
60. Terminer en plaçant un dernier chou au centre