

Saint Honoré abricot



LÉONCE BLANC PURÉES D'ABRICOT ET DE CITRON VERT



Poche
1 kg



Feilletage et choux

Composition

- Pâte feuilletée
- Pâte à choux
- Crème chantilly
- Crémeux abricot

Feilletage

- Détailler le feilletage, abaissé à 3 mm, en 20 disques de 8 cm.
- Le cuire à 180°C pendant 20 minutes, entre 2 plaques chemisées de papier cuisson ou feuilles silicone.
- Retourner les disques de feilletage, les saupoudrer de sucre glace, et remettre au four à 220°C pour les caraméliser.
- Réserver sur grille.

Choux

- Dresser les choux : 60 choux de 12 g en moule silicone 1/2 sphère de 3 cm de diamètre (surgeler), ou directement sur plaque.
- Dorer à l'œuf battu.
- Cuire à 180°C pendant 25 à 35 minutes, en surveillant la couleur.
- Poursuivre la cuisson pour dessécher les choux.

Crémeux abricot

Gélatine feuille Or - 200 Bloom	13 g
 Purée d'abricot Léonce Blanc	600 g
 Purée de citron vert Léonce Blanc	30 g
Œufs entiers	380 g
Sucre	450 g
Beurre	500 g

FAIRE tremper la gélatine à l'eau froide.

En casserole **CUIRE** les œufs, le sucre et les purées de fruit, sans dépasser 85°C, en mélangeant à l'aide d'un fouet.

AJOUTER la gélatine essorée, **MÉLANGER**.

REFROIDIR à 40°C. **INCORPORER** le beurre en cubes en mixant à l'aide d'un mixer plongeant.

DÉBARRASSER en bac filmé sur 1 cm d'épaisseur et **FILMER** au contact.

Découper le crémeux abricot en cercle de 4 cm de diamètre (ou dresser à la poche). Poser les cercles de crémeux sur le feilletage caramélisé. Mélanger le reste de crémeux au fouet et fourrer les choux refroidis. Préparer un caramel à sec, le colorer si nécessaire et tremper le dessus des choux. Laisser refroidir puis les déposer en triangle sur le cercle de crémeux. Décorer avec la crème fouettée à la vanille, à l'aide d'une douille à Saint Honoré. Déposer sur le support de service, réserver au frais.

