

Saint honoré 100% café



Le Craquelin au café

Ingrédients:

- 80 g de beurre
- 100 g de vergeoise brune
- 100 g de farine
- 2 cuillères à soupe d'extrait de café

Dans le bol du robot, mélanger avec la feuille du batteur les ingrédients (le beurre doit être froid).

Au Cook'in®: mettre les poudres puis le beurre coupé en cubes et l'extrait de café. Sabler 40 sec/vit 4.



Étaler le craquelin en le filmant au rouleau sur la toile Silpat® le plus fin possible. Placer au congélateur environ 20 min.

A l'aide du découpoir ovale (le petit), détailler les formes en nombre suffisant. (que l'on posera sur les choux).
Replacer au congélateur..

La pâte feuilletée (socle)



Ingrédients:

- 1 rouleau de pâte feuilletée
- du sucre glace

Préchauffer le four à 170°C.

Saupoudrer la toile Silpat® de sucre glace.

Dérouler la pâte, piquer au pique-pâte ou à la fourchette.

Poser sur la toile Silpat® et enfourner 25 min. Sortir la plaque et monter le four à 210°C.

Saupoudrer la pâte feuilletée de sucre glace.

Enfourner pour env. 11 min (à surveiller selon votre four) pour caraméliser la surface.

Laisser refroidir sur la grille ou volette à pâtisserie. A l'aide d'un cercle de 28 ou 30 cm, découper le socle. Réserver.

La Pâte à choux au café



Ingrédients :

- 250 ml d'eau
- ½ cuillère à café de sel
- 1 cuillère à soupe de sucre
- 75 g de beurre AOC
- 150 g de farine type 55
- 4 œufs moyens
- 3 cuillères à soupe d'extrait de café

Préchauffer le four 180°C – th 6.

Dans la casserole, faire bouillir l'eau, l'extrait de café, le sel, le sucre et le beurre.

Dès l'ébullition retirer du feu, mettre la farine d'un seul coup et remuer énergiquement avec la spatule Exoglass®, une boule se détache de la casserole.

Autour de ma table©

www.autourdematable.com

Incorporer les œufs battus à la cuillère magique.

Mettre dans la poche à douilles et dresser dans les empreintes Silform® posées sur la plaque perforée. Badigeonner de beurre fondu chaque chou puis poser une pièce de craquelin.



Cuisson: 20 à 25 min th°6/180°C.

Laisser refroidir sur une grille à pâtisserie.

La Crème pâtissière au café



Ingrédients :

- 500 g de lait entier (500 ml)
- 120 g de sucre semoule
- 4 jaunes d'œufs
- 40 g de poudre à crème (ou féculé de maïs)
- 10 g d'extrait de café liquide

Placer le fouet sur les lames.

Verser le lait, l'extrait de café, le sucre, la Maïzena et les jaunes d'œufs dans le bol.

Cuire 10 min/100°C/vit 3 puis faire refroidir en mélangeant 1 min/vit 2.

Verser la crème sur le Flexipan plat, étaler et filmer à la surface.

Laisser refroidir et placer au réfrigérateur jusqu'à utilisation.

La crème de décoration au café



Ingrédients:

- 400 g de crème liquide
- 500 g de mascarpone
- 40 g de sucre glace
- 3 cuillères à soupe d'extrait de café

Mélanger les ingrédients au fouet puis monter en chantilly.
Garnir une poche à douille munie de la douille Saint Honoré.
Réserver au réfrigérateur jusqu'au dressage.

Montage

Détendre et lisser la crème pâtissière au café dans le cul de poule au fouet.
Placer en poches à douille : 1 avec douille lisse gros débit et 1 avec douille à garnir.
Fourrer les éclairs avec la poche (douille à garnir).
Préparer un caramel pour coller les éclairs sur le socle en pâte feuilleté.

Le Caramel



Ingrédients :

- 125 g de sucre cristal
- 10 g de glucose déshydraté
- 30 g d'eau

Mettre tous les ingrédients dans une casserole et laisser cuire. Quand le sucre est doré, baisser le feu au maximum, attendre que les bulles disparaissent.

Autour de ma table©

www.autourdematable.com

Tremper le côté et la base dans le caramel puis poser sur le fond de pâte feuilletée, disposer en rond sur le pourtour du socle.

Garnir le centre avec le reste de crème pâtissière au café.



Dresser ensuite la crème mascarpone au café en faisant des dessins à l'aide de la douille Saint Honoré.



Saupoudrer de poudre de café soluble puis disposer des grains de café en chocolat.

Finir de décorer avec la douille cannellée.

Il restait des mini éclairs et du caramel mais pas de gaspillage...

