



CACAO
BARRY
— Since 1842 —

Inspirons vos créations™

CR LES CLASSIQUES REVISITÉS

De la Pâtisserie Française

LE
Saint-Honoré
Chocolat de couverture Noir
Excellence 55 %



LE SAINT-HONORÉ

Chocolat de couverture Noir Excellence 55 % (Recette pour environ 20 Pièces)

PHILIPPE BERTRAND
M.O.F, Directeur
Centre de Formation
Chocolate Academy™

MARTIN DIEZ
Chef Pâtissier Centre de
Formation
Chocolate Academy™



« Nous avons osé le changement en termes de goût et d'architecture du Saint-Honoré, tout en respectant ses saveurs d'origine. La Mascarpone apporte une touche italienne à cette pâtisserie française. »



FEUILLETAGE

Mélanger	1 kg	Farine
	20 g	Sel
	420 g	Eau
	23 g	Vinaigre Blanc
	100 g	Beurre fondu chaud
Incorporer en tourage	1 kg	Beure Tourage A.O.C.

Donner 4 tours simples et un double.

Etaler des plaques 40/60 et cuire à 200°C.

MOUSSE CHOCOLAT EXCELLENCE

Bouillir	60 g	Lait entier
	10 g	Glucose
Verser sur	315 g	Chocolat de couverture noir Excellence 55%
Refroidir rapidement.	370 g	Crème montée 35% M.G.

MOUSSE VANILLE MASCARPONE

Monter	500 g	Crème 35% M.G.
	50 g	Sucre
	1/2	Gousse de vanille
	250 g	Mascarpone

PÂTE À CHOUX

Bouillir	160 g	Lait entier
	160 g	Eau
	15 g	Sucre
	5 g	Sel
	150 g	Beurre
Verser et dessécher avec	180 g	Farine
Ajouter	330 g	Œufs

Cuire dans des cercles chemisés de feuille Fiberpain de 3cm de diamètre.

Schéma

