



SAINT-HONORÉ CITRON BERGAMOTE

AU **CONCENTRÉ KÉVA® CITRON 60° WOLFBERGER**

LEMON AND BERGAMOT SAINT-HONORÉ WITH WOLFBERGER 60° CONCENTRÉ KÉVA® CITRON



RECETTE PAR RECIPE BY

FRÉDÉRIC CASSEL

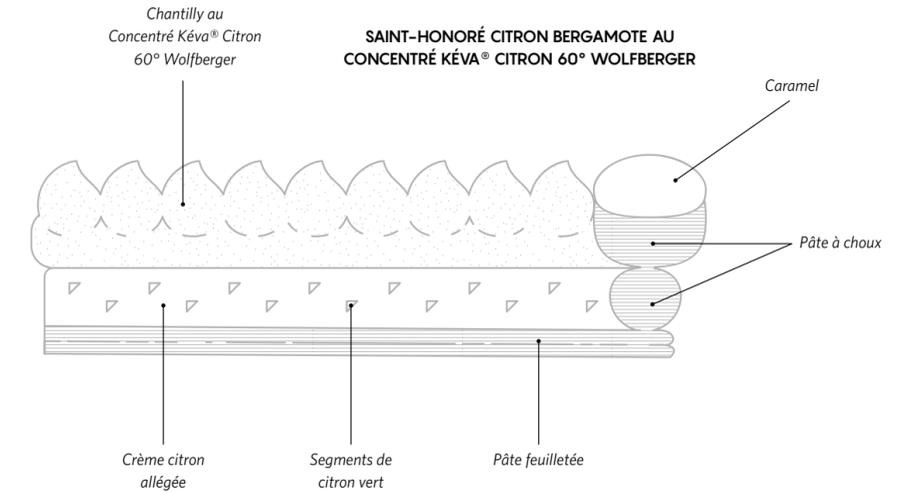
Pâtissier de l'année 1999 et 2007
Président des Relais Desserts depuis 2003
Président de l'équipe de France Championne
du Monde de la Pâtisserie 2013



PRÉPARATION PREPARATION 1 heure
CUISSON COOKING 45 minutes



POUR SERVES
6-8 personnes



À PROPOS DE ABOUT

FRÉDÉRIC CASSEL

Après 6 ans chez Fauchon avec son ami Pierre Hermé à explorer les chemins de la Haute Pâtisserie, Frédéric Cassel a finalement ouvert sa boutique en 1994 à Fontainebleau, où il donne libre cours à sa créativité et son talent. Toujours en quête de nouvelles inspirations gourmandes, il voyage volontiers pour découvrir les parfums d'ailleurs, ose les saveurs qui sortent des sentiers battus et repère les fournisseurs de produits de toute première qualité. Élu Pâtissier de l'année en 1999 et 2007, Frédéric Cassel est également Président de la prestigieuse Association Relais Desserts depuis 2003. En 2013, il remporte deux nouvelles distinctions : le Prix National de la Dynamique Artisanale (Chambres des Métiers et Banques Populaires) et le titre tant convoité de Champion du Monde de la Pâtisserie, qu'il gagne en tant qu'entraîneur de l'Équipe de France. Il a ouvert désormais plusieurs pâtisseries à son nom à travers le monde: Maroc, Japon...



À PROPOS DE ABOUT

CONCENTRÉ KÉVA® CITRON 60° WOLFBERGER

Né d'une macération d'écorces de citron en alambic de cuivre, le spiritueux Kéva® Citron est une exclusivité Wolfberger. Cette macération est immédiatement suivie d'une distillation traditionnelle qui s'effectue lentement afin de préserver les caractères aromatiques des agrumes.

Obtained by macerating lemon rinds in a copper still, Kéva® Citron spirit is a Wolfberger exclusivity. The maceration is immediately followed by slow traditional distillation in order to preserve the aromatic characteristics of the lemon.



After six years at Fauchon with his friend Pierre Hermé exploring the paths of Haute Pâtisserie, Frédéric Cassel finally opened his shop in Fontainebleau in 1994. It was here that he let his talent and creativity run wild. Always looking for new gourmet inspirations, he enjoys taking the opportunity to travel around the world discovering different flavours, daring to try the flavours that he finds off the beaten track, and seeking out suppliers of high-quality products. Awarded the title of Patisier of the Year in 1999 and 2007, Frédéric Cassel has also been the President of the prestigious Relais Desserts Association since 2003. In 2013, he won two more awards: the National Prize for Craftsmanship (issued by the Chambers of Trades and Crafts and the Banque Populaire Group), and the coveted title of World Pastry Cup champion, which he won as coach of the French team.

SAINT-HONORÉ CITRON BERGAMOTE

AU CONCENTRÉ KÉVA® CITRON 60° WOLFBERGER

LEMON AND BERGAMOT SAINT-HONORÉ WITH WOLFBERGER 60° CONCENTRÉ KÉVA® CITRON

INGRÉDIENTS INGREDIENTS

PÂTE À CHOUX	CHOUX PASTRY
250 g de lait	250 g milk
250 g d'eau	250 g water
10 g de sucre	10 g sugar
10 g de sel	10 g salt
225 g de beurre	225 g butter
275 g de farine T55	275 g T55 flour
400 g d'œufs frais	400 g fresh eggs

CRÈME PÂTISSIÈRE VANILLE	VANILLA CRÈME PÂTISSIÈRE
500 g de lait entier	500 g whole milk
1 gousse de vanille	1 vanilla pod
125 g de sucre cassonade	125 g brown sugar
80 g de jaunes d'œufs	80 g egg yolks
45 g de poudre à flan	45 g flan powder
20 g de beurre doux	20 g unsalted butter

CRÈME ALLÉGÉE CITRON	LEMON WHIPPED CREAM
300 g de crème pâtissière vanille	300 g vanilla crème pâtissière
300 g de crème citron	300 g lemon curd
150 g de crème montée	150 g whipped cream

GELÉE DE CITRON BERGAMOTE	LEMON AND BERGAMOT GELÉE
715 g de pâte de citron	715 g lemon paste
500 g de purée de bergamote	500 g bergamot purée
35 g de jus de citron	35 g lemon juice
47 g de Concentré Kéva® Citron 60° Wolfberger	47 g Wolfberger 60° Concentré Kéva® Citron
125 g de sucre semoule	125 g caster sugar
19 g de gélatine	19 g gelatin

CRÈME CHANTILLY AUX ZESTES DE CITRONS	LIME CHANTILLY CREAM
1 kg de crème liquide 35% MG	1 kg liquid cream (35% fat)
100 g de sucre glace	100 g icing sugar
6 zestes de citrons verts	6 lime zest

PRÉPARATION PREPARATION

PÂTE À CHOUX

- Tamiser la farine.*
- Verser l'eau et le lait avec le sel, le sucre et le beurre dans une casserole.*
- Porter à ébullition, retirer du feu puis verser la farine d'un seul coup.*
- Tourner énergiquement avec une spatule afin de rendre lisse et homogène la pâte, qui va très vite se détacher des bords et du fond de la casserole. Remettre sur le feu et continuer de tourner vivement la pâte, pendant 3-4 minutes, afin de la dessécher un peu.*
- Verser la pâte dans la cuve du batteur, mettre la feuille et ajouter les œufs petit à petit, en attendant qu'ils soient parfaitement incorporés avant d'ajouter les suivants.*
- Continuer de travailler ainsi la pâte jusqu'à ce elle retombe dans la casserole, en la soulevant, formant ainsi un ruban, signe qu'elle est prête.*
NB : Suivant le pouvoir d'absorption de la farine, il peut être nécessaire d'ajuster le poids d'œufs.
- À l'aide d'une poche munie d'une douille N°10 ou à la dresseuse automatique (douille N°6), dresser des choux : 18 pour 6-8 personnes. Surgeler.*
- Sortir les choux du congélateur et les mettre sur des plaques de cuisson munies d'une feuille de papier cuisson.*
- Préchauffer le four à 240°C. Éteindre, enfourner et faire cuire pendant 15 minutes. Rallumer le four à 170°C et terminer la cuisson pendant environ 20 minutes. Laisser refroidir sur une grille inox.*

DISQUE DE PÂTE FEUILLETÉE

- Étaler la pâte feuilletée au laminoir 2 fois sur 2.*
- Piquer la pâte avec un « pic-vite » et la découper aux dimensions requises : 20 cm de diamètre pour un Saint-Honoré 6-8 personnes.*
- Poser un papier cuisson sur la plaque et le mouiller légèrement à l'aide d'un pinceau puis disposer le disque de pâte.*
- Glisser la plaque au réfrigérateur : la pâte doit reposer de 1 à 2 heures, afin qu'elle monte mieux et cuise sans se rétracter.*
- Sur le disque de pâte feuilletée piqué à la fourchette, à l'aide d'une poche munie d'une douille N°10, dresser une couronne de pâte à choux à 5 mm du bord, puis dresser une petite spirale à l'intérieur. Surgeler.*
- Sortir le fond de Saint-Honoré et les choux du congélateur et les mettre sur une plaque de cuisson munie d'une feuille de papier cuisson. Préchauffer le four et enfourner. Cuire à 170°C pendant 40 minutes. Laisser refroidir sur une grille inox.*

CHOUX PASTRY

- Sift the flour.*
- Pour the water, milk, salt, sugar and butter into a saucepan.*
- Bring to the boil, remove from the heat, then add the flour all at once.*
- Beat the mixture vigorously with a spatula to make the dough smooth and even. It will very quickly detach from the sides and bottom of the pan. Return the pan to the heat and continue to beat the dough for 3-4 minutes, to dry it out a little.*
- Pour it into the bowl of a stand mixer, attach the flat beater, and add the eggs one at a time, waiting for each one to be fully incorporated before adding the next.*
- The dough is ready when, if you lift it, a ribbon is formed as it drops back into the bowl.*
NB: Depending on the absorption capacity of the flour, it may be necessary to adjust the amount of egg used.
- Using a piping bag fitted with a no. 10 nozzle, or with a depositor (no. 6 nozzle), pipe the choux puffs: 18 for 6-8 people. Freeze them.*
- Remove the choux puffs from the freezer and place them on baking trays lined with a sheet of baking paper.*
- Preheat the oven to 240°C. Turn off the heat and place the trays of choux into the oven. Bake for 15 minutes. Turn the oven temperature up to 170°C and allow the choux to continue baking for around 20 minutes. Leave to cool on a stainless-steel rack.*

PUFF PASTRY DISC

- Roll out the puff pastry with the Rondo pastry roller twice.*
- Pierce the dough with a roller docker. Cut it to the required dimensions: 20 cm in diameter for a 6-8 person Saint-Honoré.*
- Place baking paper on the tray, moisten it lightly with a brush, and place the dough disk on top.*
- Place the tray in the refrigerator: the dough must rest for between 1 to 2 hours, so that it rises better and cooks without shrinking.*
- On the docked puff pastry disc, using a piping bag fitted with a no. 10 nozzle, pipe a round of choux pastry 5 mm from the edge, then create a small spiral inside. Put it in the freezer.*
- Remove the Saint-Honoré base and the choux puffs from the freezer and place it on a baking tray lined with a sheet of baking paper. Preheat the oven and put the pastry in to bake. Bake at 170°C for 40 minutes. Leave to cool on a stainless steel rack.*

PRÉPARATION (SUITE) PREPARATION (CONTINUED)

CRÈME PÂTISSIÈRE VANILLE

- Dans une casserole, porter à ébullition le lait entier et la gousse de vanille fendue et grattée.*
- Réaliser une crème pâtissière puis refroidir rapidement au surgélateur.*

CRÈME ALLÉGÉE CITRON

- Lisser la crème pâtissière vanille à l'aide d'un fouet puis ajouter la crème citron.*
- Y incorporer ⅓ de crème montée puis mélanger à l'aide d'un fouet.*
- Incorporer délicatement le reste de crème montée.*
- Utiliser aussitôt.*

GELÉE DE CITRON BERGAMOTE

- Tremper la gélatine dans de l'eau froide 20 minutes avant utilisation.*
- Chauffer à 50°C la purée de bergamote, le jus de citron jaune et le sucre semoule.*
- Ajouter la gélatine préalablement égouttée et essorée.*
- Mélanger puis verser sur la pâte de citron et le **Concentré Kéva® Citron 60° Wolfberger**.*

CRÈME CHANTILLY AUX ZESTES DE CITRONS

- Dans une cuve de batteur muni du fouet, monter la crème, les zestes de citrons verts avec le sucre glace jusqu'à obtenir une texture chantilly.*

MONTAGE ASSEMBLY

- Garnir les choux de crème allégée citron.*
- Glacer les choux avec un caramel jaune citron puis les déposer directement dans un moule silicone individuel afin d'avoir un choux glacé arrondi.*
- Une fois refroidi, démouler les choux puis les coller directement à l'aide du même caramel sur la couronne de pâte à choux. Garnir le fond de Saint-Honoré de crème allégée citron.*
- Garnir de crème chantilly une poche munie d'une douille F7.*
- Dresser la crème chantilly puis saupoudrer de citron confit.*

VANILLA CRÈME PÂTISSIÈRE

- Split and scrape out the seeds from the vanilla pod. Add the vanilla and the whole milk to a saucepan, and bring it to the boil.*
- Make a crème pâtissière, then quickly cool it in the blast chiller.*

LEMON WHIPPED CREAM

- Whisk the vanilla crème pâtissière until smooth, then add the lemon curd.*
- Add ⅓ of the whipped cream to the mixture and mix it in with a whisk.*
- Gently fold in the rest of the whipped cream.*
- Use immediately.*

LEMON AND BERGAMOT GELÉE

- Soak the gelatin in cold water, 20 minutes before use.*
- Heat the bergamot purée, lemon juice and caster sugar to 50°C.*
- Squeeze the excess water from the gelatin before adding it to the mixture.*
- Stir to incorporate and pour over the lemon paste and Wolfberger 60° Concentré Kéva® Citron.*

LIME CHANTILLY CREAM

- In the bowl of a stand mixer fitted with the whisk attachment, whip the cream with the lime zest and icing sugar until it takes on the texture of Chantilly cream.*

- Fill the choux puffs with the lemon whipped cream.*
- Ice the choux puffs with a light lemon-flavoured caramel, then place them directly onto a silicone mould to achieve a flat circular glaze.*
- Once cooled, remove the choux puffs from the moulds and stick them directly onto the round of choux pastry using the same caramel. Pipe lemon whipped cream onto the base of the Saint-Honoré.*
- Fill a piping bag fitted with an F7 nozzle with Chantilly cream.*
- Pipe on the Chantilly cream, then sprinkle with candied lemon.*