



---

**SAINT-HONORÉ À  
L'ORANGE SANGUINE**  
BLOOD ORANGE SAINT-HONORÉ

Hung En Lucas CHEN, Hee Sun Jenny JUNG, Chi Yan Emily TANG

*Etudiants en bachelor in french pastry arts à l'École Ducasse - Paris Campus  
Students in the Bachelor's program in French pastry arts at École Ducasse - Paris Campus*

---

**PONTHIER**

DEPUIS 1946

# SAINT-HONORÉ À L'ORANGE SANGUINE

## BLOOD ORANGE SAINT-HONORÉ

### CRÈME PÂTISSIÈRE

Lait	100g
Gousse de vanille	1
Jaunes d'œufs	12g
Sucre en poudre	20g
Crème en poudre	5g
Farine T65	5g

Mélanger les jaunes d'œufs et le sucre en poudre ensemble. Ajouter la farine et bien mélanger. Mettre la crème en poudre et la gousse de vanille dans le lait et chauffer. Ajouter le lait chaud au mélange jaune d'œuf et faire bouillir dans la casserole jusqu'à obtenir la texture désirée. Couvrir et refroidir au réfrigérateur.

### GANACHE MONTÉE AU JASMIN

Crème (1)	91g
Fleurs de jasmin fraîches	10g
Masse gélatine	10g
Chocolat Ivoire	42g
Crème (2)	100g

Ajouter les fleurs de jasmin fraîches à la crème (1), faire bouillir et laisser reposer pendant 10 minutes. Egoutter la crème et faire bouillir à nouveau. Ajouter la crème chaude dans la masse gélatine et le chocolat ivoire. Mélanger le tout et ajouter la crème (2), mélanger à nouveau. Réfrigérer jusqu'à ce que ce soit pris. Monter en chantilly juste avant utilisation.

### ÉCORCES D'ORANGE CONFITES

Orange sanguine	35g
Purée d'orange sanguine 100% de Sicile IGP Ponthier	250g
Sucre	180g
Purée de citron jaune 100% Ponthier	30g

Peler l'orange sanguine et la blanchir trois fois. Couper en lanières. Faire mijoter avec la purée d'orange sanguine 100%, la purée de citron jaune 100% et le sucre pendant environ 20 minutes jusqu'à ce que les écorces soient suffisamment confites.

### CONFITURE D'ORANGE SANGUINE FRAÎCHE

Orange Sanguine	125g
Sucre	38g
Pectine NH	0,5g
Purée de citron jaune 100% Ponthier	15g

Peler l'orange et cuire avec le jus, la pulpe et la purée de citron jaune 100% pendant 10 minutes. Ajouter la pectine NH avec le mélange de sucre.

### CONFITURE D'ORANGE SANGUINE

Purée d'orange sanguine 100% de Sicile IGP Ponthier	75g
Sucre	12g
Agar Agar	0,8g

Chauffer la purée d'orange sanguine 100% à 40 degrés. Ajouter le sucre et l'Agar Agar et porter à ébullition. Réfrigérer jusqu'à prise. Mixer une fois pris et mélanger avec la confiture d'orange sanguine fraîche.

### PÂTE À CHOUX

Lait	42g
Beurre	13g
Farine T55	27g
Œufs entiers	55g

Porter le lait et le beurre à ébullition. Ajouter la farine tamisée et bien mélanger. Laisser refroidir à 60 degrés et ajouter délicatement les œufs entiers, puis bien mélanger jusqu'à ce que la pâte soit lisse et brillante. Pocher sur du papier sulfurisé et congeler pendant 1 heure. Cuire au four à 180 degrés pendant 15 minutes.

### CARAMEL

Sucre	125g
Eau	50g
Glucose	13g

Porter l'eau, le sucre et le glucose à ébullition et cuire jusqu'à obtenir un caramel clair. Arrêter la cuisson du caramel en trempant la casserole dans un bol d'eau froide. Tremper les choux.

### PASTRY CREAM

Milk	100g
Vanilla pod	1
Egg yolk	12g
Caster sugar	20g
Custard powder	5g
T65 Flour	5g

Mix egg yolk and caster sugar together. Add the flour and mix well. Put the vanilla seeds and pod in the milk and heat. Add the hot milk to the egg yolk mixture and boil it in the pan until the desired texture. Cover and chill in the fridge.

### JASMINE WHIPPED GANACHE

Cream (1)	91g
Fresh Jasmine Flower	10g
Gelatin mass	10g
Ivoire chocolate	42g
Cream (2)	100g

Add fresh jasmine to the cream (1), boil, and let the mixture chill for 10 minutes. Drain the cream and boil again. Add the hot cream into the gelatin mass and ivoire chocolate. Blend the mixture and add the cream (2), blend again. Chill until set. Whip just before use.

### CANDIED ORANGE PEELS

Blood Orange	35g
Ponthier PGI Sicilian Blood Orange 100% puree	250g
Sugar	180g
Ponthier lemon 100% puree	30g

Peel blood orange and blanch it three times. Cut into strips. Simmer with Ponthier puree and sugar for about 20 minutes until peels are sufficiently candied.

### FRESH BLOOD ORANGE JAM

Blood Orange	125g
Sugar	38g
NH Pectin	0.5g
Ponthier lemon 100% puree	15g

Peel the orange and cook with juice, pulp, and lemon 100% puree for 10 minutes. Add NH Pectin with sugar mixture.

### BLOOD ORANGE JAM

Ponthier PGI Sicilian Blood Orange 100% puree	75g
Sugar	12g
Agar Agar	0.8g

Heat blood orange puree Ponthier to 40 degrees. Add sugar mixture and bring it to a boil. Chill until set. Blend when set and mix with the fresh blood orange jam.

### PÂTE À CHOUX

Milk	42g
Butter	13g
T55 Flour	27g
Whole egg	55g

Bring the milk and butter to a boil. Add sifted flour and mix well. Cool down to 60 degrees and gently add whole eggs, then mix well until the dough is smooth and shiny. Pipe on baking paper and freeze for 1 hour. Bake at 180 degrees for 15 minutes.

### CARAMEL

Sugar	125g
Water	50g
Glucose	13g

Bring the water, sugar, and glucose to a boil and cook until light caramel. Stop the cooking of the caramel by dipping the pan in a bowl of cold water. Dip the choux.

# SAINT-HONORÉ À L'ORANGE SANGUINE

## BLOOD ORANGE SAINT-HONORÉ

### PÂTE FEUILLETÉE

Farine T65	250g
Sel	5g
Eau	125g
Vinaigre blanc	2g
Beurre	150g

Dissoudre le sel et le vinaigre blanc dans l'eau, ajouter la farine et pétrir brièvement. Abaisser la pâte à 30x15cm et laisser refroidir. Abaisser le beurre à 15x15cm. Placer le beurre dans la pâte et donner 2 tours doubles. Laisser reposer pendant 1 heure au réfrigérateur. Abaisser à 20x24. Couper en rectangles de 5x12. Cuire 35 minutes à 180 degrés, badigeonner d'œuf et cuire pendant 5 minutes.

### CROUSTILLANT D'ORANGE SANGUINE

Purée d'orange sanguine 100% de Sicile IGP Ponthier	56g
Isomalt	16g
Glucose	3g
Amidon de pomme de terre	5g

Faire bouillir le glucose, la purée d'orange sanguine 100%, l'amidon de pomme de terre et l'isomalt en remuant. Refroidir au réfrigérateur. Étaler sur un tapis en silicone et cuire au four à 110 degrés pendant 70 minutes. Presser dans le moule pour donner forme. Retirer délicatement et laisser refroidir.

### SORBET À L'ORANGE SANGUINE

Eau	84g
Glucose en poudre	33g
Sucre	45g
Stabilisateur 64S	0,9g
Purée d'orange sanguine 100% de Sicile IGP Ponthier	92g
Purée de citron jaune 100% Ponthier	20g

Chauffer l'eau. À 45°C, ajouter le sucre en poudre, le glucose atomisé et le stabilisateur. Mélanger. Porter à ébullition et verser sur la purée d'orange sanguine 100% et la purée de citron 100% Ponthier. Mélanger. Congeler. Pacojet et mettre dans des poches à douille.

### PISTOU À L'ESTRAGON

Estragon	5g
Amande émondée	5g
Purée de citron jaune 100% Ponthier	4g
Huile d'olive	30g
Fleur de sel	1g
Poivre Timut	0,5g

Blanchir les amandes pendant 5 minutes. Hacher très finement, ainsi que l'estragon. Mélanger le reste des ingrédients et mixer jusqu'à obtenir la texture désirée. Réserver à 4°C. Mettre dans une poche à douille.

### DRESSAGE

Pistou à l'estragon	QS
Segments d'orange sanguine frais	80g
Vinaigre balsamique	QS
Fleur de sel	QS
Citron caviar	QS

Ajouter un peu de crème fouettée au jasmin sur l'assiette pour coller la pâte feuilletée. Pocher la crème pâtissière à l'intérieur de la pâte feuilletée. Placer 2 choux remplis de crème pâtissière. Ajouter les écorces d'orange sanguine confites, coupées en petits morceaux. Mélanger 50g d'écorces d'orange sanguine confites avec 50g de confiture d'orange sanguine fraîche. Pocher une épaisse couche du mélange de confiture d'orange sanguine jusqu'à remplir la pâte feuilletée. Pocher la ganache montée au jasmin sur le dessus avec une douille ronde. Ajouter trois choux avec du caramel sur le dessus, remplis de confiture d'orange sanguine. Placer les trois segments d'orange en cercle sur l'assiette, ajouter la quantité désirée de pistou à l'estragon et de vinaigre balsamique. Saupoudrer d'une pincée de fleur de sel sur le segment d'orange sanguine juste avant de servir. Ajouter le croustillant d'orange sanguine sur le dessus des segments d'orange sanguine juste avant de servir. Pocher le sorbet à l'orange sanguine jusqu'à 60% du plat désiré. Pocher le pistou à l'estragon. Pocher plus de sorbet à l'orange sanguine pour recouvrir le pistou à l'estragon. Ajouter du caviar de citron sur le dessus. Saupoudrer une pincée de fleur de sel juste avant de servir.

### PÂTE FEUILLETÉE

T65 Flour	250g
Salt	5g
Water	125g
White vinegar	2g
Dry butter	150g

Dissolve the salt and white vinegar in the water, add the flour and knead briefly. Roll out the dough to 30x15cm and cool. Roll out the dry butter to 15x15cm. Place the butter in the dough and give 2 double folds. Let set for 1 hour in the fridge. Roll out to 20x24. Cut into 5x12 rectangles. Bake 35 minutes at 180 degrees, egg wash, and bake for 5 minutes.

### BLOOD ORANGE CRISP

Ponthier PGI Sicilian Blood Orange 100% puree	56g
Isomalt	16g
Glucose	3g
Potato starch	5g

Boil glucose, blood orange puree, potato starch, and isomalt while stirring. Cool in the fridge. Spread on a silicone mat and bake at 110 degrees for 70 minutes. Press in the mold to shape. Gently remove and let it cool.

### BLOOD ORANGE SORBET

Water	84g
Powdered glucose	33g
Sugar	45g
64S stabilizer	0.9g
Ponthier PGI Sicilian Blood Orange 100% puree	92g
Ponthier Lemon 100% puree	20g

Heat the water. At 45°C, add the caster sugar, atomized glucose, and stabilizer. Mix. Bring to a boil and pour over the blood orange 100% puree and lemon 100% puree Ponthier. Blend. Freeze. Pacojet and put into piping bags.

### TARRAGON PISTOU

Tarragon	5g
Skinned almond	5g
Lemon 100% puree Ponthier	4g
Olive oil	30g
Fleur de sel	1g
Timut pepper	0.5g

Blanch the almonds for 5 minutes. Chop very fine, as well as the tarragon. Combine the rest of the ingredients and blend until you get the desired texture. Set aside at 4°C. Put into a piping bag.

### DRESSAGE

Tarragon Pistou	SQ
Fresh blood orange segments	80g
Balsamic vinegar	SQ
Fleur de sel	SQ
Citron caviar	SQ

Add a bit of jasmine whipped cream on the plate to stick the pate feuilletée. Pipe the pastry cream inside the pate feuilletée. Place 2 choux filled with pastry cream. Add the candied blood orange peels, cut into small pieces. Mix 50g candied blood orange peels with 50g of fresh blood orange jam. Pipe a thick layer of blood orange jam mixture just until it fills the pate feuilletée. Pipe the jasmine whipped ganache on top with round tip 3. Add three choux with caramel on top, filled with blood orange jam. Place the three orange segments in a circle on the plate, add desired amounts of tarragon pistou and balsamic vinegar. Sprinkle a pinch of fleur de sel on the blood orange segment just before serving. Add the blood orange crisp on top of the blood orange segments just before serving. Pipe blood orange sorbet until 60% of the desired dish. Pipe the tarragon pistou. Pipe more blood orange sorbet to cover the tarragon pistou. Add citron caviar on top. Sprinkle a pinch of fleur de sel just before serving.