



Banane / Banana



Saint-Honoré à la banane

Banana Saint-Honoré

Saint-Honoré à la banane

Banana Saint-Honoré

PÂTE À CHOUX

Eau	247g	Sucre	6g
Lait	247g	Farine	285g
Beurre	214g	Oeufs	500g
Sel	7g		

Faire bouillir l'eau, le lait, le beurre, le sucre et le sel. Placer le mélange dans une cuve de batteur et ajouter la farine. Mélanger au fouet en vitesse 1/2 jusqu'au dessèchement de la pâte. Ajouter progressivement les œufs. Cuire 40 minutes à four ventilé éteint à 250°C.

CROUSTILLANT

Beurre	100g	Sucre vanillé	5g
Sucre de canne	125g	Farine	125g

Faire un beurre pommade, puis ajouter les 2 sucres et la farine. Mélanger jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène. Etaler la pâte entre 2 feuilles de papier sulfurisé. Détailler à la taille souhaitée et poser sur la pâte à choux avant cuisson.

CRÈME BANANE

Purée de banane PONTIER	300g	Gélatine	15g
Purée de fruit de la passion PONTIER	130g	Chocolat blanc de couverture	400g
Crème liquide	600g	Mascarpone	30g

Faire bouillir la crème puis la verser sur le chocolat blanc et la gélatine ramollie. À froid, ajouter les 2 purées de fruit PONTIER et le mascarpone.

GELÉE BANANE

Purée de banane PONTIER	1000g
Gélatine	14g

Chauffer la purée de banane PONTIER puis incorporer la gélatine ramollie.

CHANTILLY VANILLE

Crème	500g
Sucre	40g
Gousse de vanille	1

Monter les ingrédients au batteur.

SABLÉ GRANOLA

Beurre	450g	Vanille en poudre	3g
Sucre	240g	Farine T55	630g
Sel	6g	Farine de seigle	90g
Sucre inversé	30g	Levure chimique	15g

Faire un beurre pommade. Ajouter le sucre, le sel, le sucre inversé et la vanille puis les farines et la levure chimique. Etaler la pâte sur 2mm et détailler des rectangles. Cuire 12 minutes au four à 150°C.

DRESSAGE

Garnir les choux de crème à la banane et de gelée à la banane. Recouvrir le dessus des choux d'un petit disque de caramel. Déposer sur le sablé Granola et poser une fine plaquette de chocolat noir sur le dessus. Recouvrir de chantilly à la vanille. Décorer d'avec des rondelles de banane fraîche.

CHOUX PASTRY

Water	247g	Sugar	6g
Milk	247g	Flour	285g
Butter	214g	Whole eggs	500g
Salt	7g		

Bring the water, milk, salt, sugar and butter to the boil. Pour the mixture into a mixing bowl and add the flour. Mix at half-speed with a whisk until the dough is drier. Add the eggs one by one. Preheat the fan oven to 250°C then turn off to bake the pastry for 40 minutes.

CRISP

Butter	100g	Vanilla sugar	5g
Cane sugar	125g	Flour	125g

Soften the butter then add the 2 sugars and the flour. Mix to a smooth dough. Spread the dough between 2 sheets of baking paper. Cut out the desired size and place on the choux pastry before cooking.

BANANA CREAM

PONTIER banana purée	300g	Gelatine	15g
PONTIER passion fruit purée	130g	White couverture chocolate	400g
Single cream	600g	Mascarpone	30g

Bring the cream to the boil then pour over the white chocolate and the softened gelatine. Once cooled, add the PONTIER fruit purées and the mascarpone.

BANANA JELLY

PONTIER banana purée	1000g
Gelatine	14g

Heat the PONTIER banana purée then add the softened gelatine.

VANILLA CHANTILLY CREAM

Cream	500g
Sugar	40g
1 vanilla pod	

Beat the ingredients together in the mixer.

GRANOLA SHORTBREAD

Butter	450g	Vanilla powder	3g
Sugar	240g	T55 flour	630g
Salt	6g	Rye flour	90g
Invert sugar	30g	Baking powder	15g

Soften the butter. Combine the sugar, salt, invert sugar and vanilla then add the flours and the baking powder. Roll out the dough to 2mm thick and cut out rectangles. Bake in the oven for 12 minutes at 150°C.

ASSEMBLY

Fill the choux buns with banana cream and banana jelly. Top the choux buns with a small caramel circle. Place on top of the Granola shortbread and top with a thin dark chocolate strip. Cover with vanilla Chantilly cream Garnish with slices of fresh banana.

