



Abricot / Apricot



Saint-Honoré à l'abricot Bergeron

Bergeron apricot Saint Honoré

Saint-Honoré à l'abricot Bergeron

Bergeron apricot Saint Honoré

PÂTE À CHOUX

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

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 au four à 250°C. Option 1 : cuire à four ventilé éteint à 250°C pendant 40 minutes. Option 2 : cuire à four traditionnel à 180°C pendant 20 à 25 minutes.

CRÈME À L'ABRICOT

Purée d'abricot PONTIER	100g
Crème	200g
Gélatine	4,5g
Chocolat blanc	125g

Faire bouillir la crème. Verser sur le chocolat blanc et la gélatine ramollie. À froid, ajouter la purée d'abricot PONTIER.

GELÉE À L'ABRICOT

Purée d'abricot PONTIER	1000g
Gélatine	14g

Chauffer la purée d'abricot PONTIER et verser sur la gélatine ramollie.

CHANTILLY AU SIROP D'ORGEAT

Crème fraîche liquide	600g
Mascarpone	300g
Sirop d'orgeat	90g

Mélanger les 3 ingrédients la veille et laisser reposer. Mixer le lendemain.

SABLÉ BRETON

Farine	1200g
Levure chimique	52g
Sucre	800g
Sel	12g
Beurre	1000g
Jaunes d'œufs	360g

Préparer un beurre pommade et ajouter les jaunes d'œufs. Ajouter la farine, la levure chimique, le sucre et le sel. Mélanger puis abaisser et cuire en cercles.

DRESSAGE

Garnir les choux de crème à l'abricot et de gelée à l'abricot. Glacer avec un caramel. Déposer sur le sablé breton et garnir de chantilly au sirop d'orgeat. Décorer d'amandes effilées grillées.

CHOUX PASTRY

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

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. Bake in the oven at 250°C. Option 1: reheat the fan oven to 250°C then turn it off for baking. Option 2: bake in a regular oven at 180°C for 20 to 25 minutes.

APRICOT CREAM

PONTIER apricot purée	100g
Cream	200g
Gelatine	4.5g
White chocolate	125g

Bring the cream to the boil. Pour over the white chocolate and the soaked gelatine. When cold, add PONTIER apricot purée.

APRICOT JELLY

PONTIER apricot purée	1000g
Gelatine	14g

Heat the PONTIER apricot purée and pour over the softened gelatine.

BARLEY CHANTILLY CREAM

Pouring crème fraîche	600g
Mascarpone	300g
Orgeat syrup	90g

Combine the 3 ingredients the day before and leave to rest. Blend the next day.

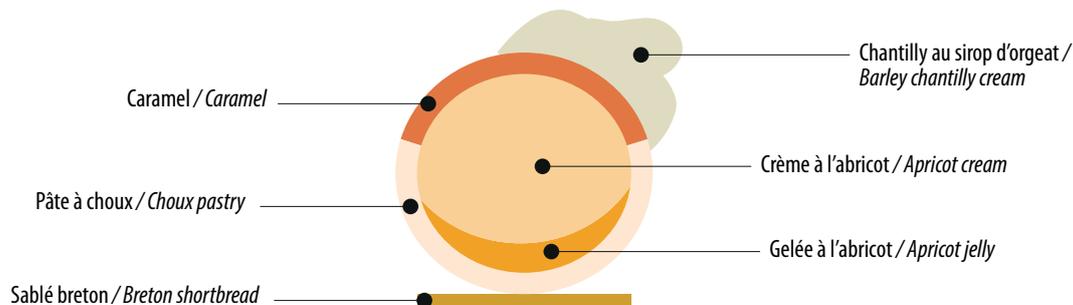
BRETON SHORTBREAD

Flour	1200g
Baking powder	52g
Sugar	800g
Salt	12g
Butter	1000g
Egg yolks	360g

Soften the butter and add the egg yolks. Add flour, baking powder, sugar and salt. Mix then roll out and cut into circles.

ASSEMBLY

Fill the choux pastries with apricot cream and apricot jelly. Glaze with caramel. Place on the Breton shortbread and top with barley chantilly cream. Garnish with toasted almond slivers.



Variété Bergeron
Origine France
(Vallée du Rhône)