



## HEART ST. HONORÈ

RIVISITAZIONE DELLA CLASSICA TORTA ST. HONORÈ, CON FARCITURA AL PISTACCHIO E LAMPONI

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



### PASTA SFOGLIA

#### INGREDIENTI

GRANSFOGLIA  
ACQUA FREDDA  
MARGARINA PLATTE CROISSANT O BURRO

g 1000  
g 450  
g 700

#### PREPARAZIONE

Impastare  
per 5 minuti Gransfoglia e acqua fino ad  
ottenere una pasta ancora non molto liscia  
Lasciare  
riposare in frigorifero per 2 3 ore, ben  
coperta, poi iniziare con le pieghe utilizzando il burro  
piatto  
Procedere  
con una piega a 3 ed una a 4 e far  
riposare, ben coperta in frigorifero, fino a che la  
pasta non risulti rilassata  
Ripetere  
una piega a 3 ed una a 4 e lasciar riposare  
nuovamente, ben coperta in frigorifero, fino a che la  
pasta non sia sufficientemente rilassata per la  
stesura finale

### CREMA RICCA AL PISTACCHIO

## INGREDIENTI

LATTE INTERO  
ZUCCHERO  
TUORLO D'UOVO  
SOVRANA  
BURRO 82% M.G.  
JOYPASTE PISTACCHIO PURA  
ACQUA - PER PASTA PISTACCHIO

g 1000  
g 200  
g 200  
g 80  
g 150  
g 200  
g 100

## PREPARAZIONE

A  
parte miscelare zucchero e Sovrana,  
aggiungere i tuorli e miscelare bene con frusta  
Portare ad ebollizione il latte e versare sulla  
miscela di zucchero, Sovrana, tuorli e miscelare  
Riportare sul fuoco e cuocere, continuando a  
miscelare fino ad addensamento della crema  
Versare all'interno di una caraffa e aggiungere la  
pasta pistacchio reidratata poi il burro freddo a  
cubetti e mixare sino ad ottenere una crema  
vellutata e omogenea Raffreddare velocemente

## CRAQUELIN

### INGREDIENTI

FARINA  
AVOLETTA  
ZUCCHERO SEMOLATO  
BURRO 82% M.G.  
COLORANTE ROSSO

g 130  
g 80  
g 140  
g 150  
Q.B.

### PREPARAZIONE

all'interno  
di una planetaria munita di  
foglia, lavorare il burro cubettato con la  
farina Inserire l' Avoletta e lo zucchero  
miscelati Aggiungere il colore in polvere  
e mescolare sino ad ottenere una massa  
simile alla pasta frolla Mettere tra due  
fogli di carta siliconata e stendere a  
2 mm poi mettere a raffreddare in  
abbattitore per 1 2 ora circa Stampare  
dei dischetti con un coppapasta e

appoggiare su ogni singolo bigné prima della cottura

## IMPASTO BIGNÈ

---

### INGREDIENTI

ACQUA - 55 GRADI

g 425

DELI CHOUX

g 250

### PREPARAZIONE

Miscelare

a media velocità DELI CHOUX con acqua calda 50 5555°C) in planetaria con foglia per 10 15 minuti e comunque fino all'ottenimento di un impasto liscio e privo di grumi si consiglia di aggiungere l'acqua gradualmente Lasciare riposare l'impasto in frigo, volendo anche fino il giorno seguente, poi con sac a poche munita di bocchetta liscia dressare i bigné su tappetini microforati Appoggiare sopra il dischetto congelato di craquelin e infornare a 180180°C in forno ventilato per 15 minuti circa

## STRATO CROCCANTE AL CARMELLO

---

### INGREDIENTI

PRALIN DELICRISP CARAMEL FLEUR DE SEL

Q.B.

### PREPARAZIONE

stendere un sottile strato di pralin delicrisp caramel fleur de sel, raffreddare e coppare a forma di cuore

**INGREDIENTI**

LATTE INTERO  
GLUCOSIO  
LILLY NEUTRO  
SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO  
MASCARPONE  
PANNA  
PASTA AROMATIZZANTE LAMPONE

g 500  
g 20  
g 100  
g 330  
g 300  
g 750  
g 100

**PREPARAZIONE**

Scaldare  
leggermente il latte fresco con il  
glucosio, aggiungere il Lilly Neutro quindi il  
cioccolato bianco e realizzare una ganache  
Inserire il mascarpone, la Joypaste Lampone  
e in ultimo la panna alla temperatura di 55°C  
circa Si deve ottenere una miscela liquida  
da far maturare in frigo per una notte intera  
Il giorno seguente montare leggermente in  
planetaria con frusta

**COMPOSIZIONE FINALE**

Incidere  
due cuori di pasta sfoglia caramellata  
Spalmare sul primo uno strato sottile di crema  
pasticcera al pistacchio, appoggiare un cuore  
di 2 mm di spessore di Pralin Delicrisp Fleur de  
Sel Stratificare con altra crema pasticcera al  
pistacchio e il secondo cuore di pasta sfoglia  
Mettere in frigo a stabilizzare Montare la  
namelaka al lampone e, utilizzando una sac à  
poche munita di bocchetta per St Honoré,  
realizzare i classici gianduiotti sulla superficie  
della torta Ultimare il dolce appoggiando i  
bignè piccoli farciti con la crema al pistacchio  
Farcire i bignè piccoli con la crema al  
pistacchio Decorare con alcuni fiori in  
cioccolato di Dobra ( Daisy XL)

## RICETTA CREATA PER TE DA OMAR BUSI

PASTICCIERE E CIOCCOLATIERE