SAINT HONORE

UNA TIPICA TORTA FRANCESE RIVISITATA IN VERSIONE MODERNA.

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ

PASTA SFOGLIA

INGREDIENTI

GRANSFOGLIA	g 1400
ACQUA	g 630-700
BURRO PIATTO	g 1000

PREPARAZIONE

Impastare per 5 minuti fino ad ottenere un pastello non molto liscio.

Porre in frigorifero per almeno 2-3 ore.

Quindi spianare ad uno spessore di circa 2 centimetri dando una forma rettangolare.

Porre su una metà del pastello il burro piatto alla temperatura di 10°C circa.

Coprire il burro con l'altra metà della "pastella" e sigillare bene i bordi.

Spianare uniformemente riportando la sfoglia ad una forma rettangolare e ad uno spessore di circa 2 centimetri, effettuare una piegare a 3.

Senza dare alcun riposo, stendere di nuovo la sfoglia e piegare a 4.

Coprire con un foglio di plastica per evitare essiccazioni e riporre in frigorifero per almeno 1 ora, quindi ripetere una piegatura a 3 ed una a 4.

Lasciare riposare in frigorifero per almeno 1 ora (ben coperto con un foglio di plastica), stendere la sfoglia allo spessore finale di circa 2 millimetri, ricavarsi dei dischi che andranno forati, poi appoggiarli su teglia microforata con tappetino.

Cuocere a 180°C per 25-30 minuti.

PAN DI SPAGNA

INGREDIENTI

SFRULLA	g 1000
UOVA	g 600
ACQUA	g 200

PREPARAZIONE

Montare tutti gli ingredienti in planetaria per 8-10 minuti.

Depositare la pasta montata negli stampi previamente ben ingrassati ed infarinati, quindi cuocere a 180-200°C.

Una volta raffredato coppare dei dischi di diametro inferirore a quello utilizzato per la sfoglia.

CREMA PASTICCERA RICCA AL CIOCCOLATO

INGREDIENTI

LATTE INTERO	g 1000
ZUCCHERO SEMOLATO	g 300
TUORLI	g 150
SOVRANA	g 80
RENO CONCERTO CIOCCOLATO EXTRA FONDENTE 64%	g 250
BURRO	g 120

PREPARAZIONE

Miscelare a freddo con frusta tuorlo eSOVRANA ed 1/4 di latte.

Far bollire il restante latte con lo zucchero, aggiungere la miscela e proseguire a far bollire per due minuti.

Versare sul cioccolato in gocce e mixare.

Una volta raffreddata a 40°C incorporare il burro e mixare.

CREMA PASTICCERA RICCA

INGREDIENTI

LATTE INTERO	g 1000
ZUCCHERO SEMOLATO	g 300
TUORLI	g 150
SOVRANA	g 80
BURRO	g 120

PREPARAZIONE

Miscelare a freddo con frusta tuorlo eSOVRANA ed 1/4 di latte.

Far bollire il restante latte con lo zucchero, aggiungere la miscela e proseguire a far bollire per due minuti.

Una volta raffreddata a 40°C incorporare il burro e mixare.

NAMELAKA CIOCCOLATO BIANCO E MASCARPONE

INGREDIENTI

LATTE FRESCO	g 200
LILLY NEUTRO	g 50
SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO 33%	g 335
MASCARPONE	g 120
PANNA 35% M.G.	g 350
JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR/BOURBON	g 5

PREPARAZIONE

Scaldare il latte fresco a 60°C.

Aggiungere il Lilly Neutro.

Aggiungere il cioccolato bianco e realizzare una ganache.

Inserire il mascarpone e in ultimo la panna alla temperatura di 5°C circa.

Si deve ottenere una miscela liquida da far maturare in frigo per una notte intera.

Montare il giorno seguente in planetaria con frusta.

PASTA BIGNE'

INGREDIENTI

DELI CHOUX	g 250
ACQUA - 50/55°C.	g 360

PREPARAZIONE

Miscelare a media velocità DELI CHOUX con acqua calda (50-55°C) in planetaria con foglia per 10-15 minuti, cosi da ottenere un impasto liscio e privo di grumi.

Lasciare riposare l'impasto per 10 minuti circa e con sac a poche e bocchetta liscia dressare degli spuntoni di pasta su teglia con carta da forno.

Applicare il dischetto di craquelin e cuocere a 200-220°C in forni a piastra oppure a 170-190°C in forni ventilati con valvola inizialmente chiusa.

Una volta raffreddato riempire i bignè con la crema pasticcera al cioccolato.

CRAQUELIN

INGREDIENTI

FARINA "DEBOLE"	g 130
AVOLETTA	g 80
ZUCCHERO DI CANNA	g 140

PREPARAZIONE

Ammorbidire il burro in planetaria.

Inserire la farina, l'Avoletta e lo zucchero precedentemente miscelati.

Mescolare sino ad ottenere una massa simile alla pasta frolla.

BURRO	g 155

Mettere tra due fogli di carta siliconata e stendere a 2mm poi mettere a raffreddare in abbattitore per 1/2 ora circa.

Ritagliare, con l'aiuto di un coppapasta, dei dischetti da appoggiare su ogni singolo bignè prima della cottura.

È possibile colorare la massa con dei colori idrosolubili in polvere.

GLASSAGGIO DEI BIGNE'

INGREDIENTI

COVERDECOR DARK CHOCOLATE	Q.B.

PREPARAZIONE

Sciogliere il COVERDECOR e con la sac a poche, versare un piccolo quantitativo all'interno di stampi di silicone a semisfera diametro 4cm, inserire i bignè capovolti e mettere in frigo.

Una volta cristallizzati, smodellare.

COMPOSIZIONE FINALE

Applicare sul disco di sfoglia uno strato di crema pasticcera ricca.

Porre al centro della sfoglia il disco di pan di spagna inzuppato con della bagna.

Adagiare i piccoli bignè attorno al disco di sfoglia.

Quindi montare la namelaka e realizzare dei ciuffi con bocchetta st. honorè.

Ultimare il dolce inserendo al centro un bignè piccolo glassato.

Mettere in frigo a stabilizzare.