



SAINT-HONORE' MONOPORZIONE

MONOPORZIONE MODERNA

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



FROLLA LINZER

INGREDIENTI

HEIDICAKE
BURRO 82% M.G. - MORBIDO
UOVA
FARINA "DEBOLE"
CANNELLA IN POLVERE

PREPARAZIONE

g 500 Impastare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia fino ad ottenere un impasto ben
g 150 amalgamato.
g 120 Mettere tra due fogli di carta da forno e tirare allo spessore di 2 mm, abbattere in positivo poi
g 100 stampare con il coppapasta dentellato dei dischetti ø10cm da appoggiare su teglie con tappetino
g 5 microforato e cuocere a 150°C per 15-20 minuti.

PASTA BIGNE'

INGREDIENTI

ACQUA
DELI CHOUX

PREPARAZIONE

g 350 Miscelare a media velocità DELI CHOUX con acqua calda (50-55°C) in planetaria con foglia per
g 250 10-15 minuti e comunque fino all'ottenimento di 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 cotti e raffreddati vanno farciti con 2/3 di crema pasticcera ricca e 1/3 di Toffee D'Or
Caramel, abbattere in negativo.

CRAQUELIN

INGREDIENTI

FARINA W 330	g 200
ZUCCHERO SEMOLATO	g 210
BURRO 82% M.G.	g 180

PREPARAZIONE

Ammorbidire il burro poi inserire la farina e lo zucchero miscelati.
Mescolare sino ad ottenere una massa simile alla pasta frolla.
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 bigné prima della cottura.

CREMA PASTICCERA

INGREDIENTI

LATTE 3.5% M.G.	g 1000
ZUCCHERO SEMOLATO	g 300
TUORLI	g 150
SOVRANA	g 80
JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR/BOURBON	g 5

PREPARAZIONE

Miscelare a freddo con frusta tuorlo e SOVRANA ed 1/4 di latte, a parte far bollire il restante latte con lo zucchero.
Aggiungere la miscela e proseguire a far bollire per due minuti.

NAMELAKA AL CIOCCOLATO BIANCO E MASCARPONE

INGREDIENTI

LATTE 3.5% M.G.	g 230
GLUCOSIO	g 10
LILLY NEUTRO	g 40
SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO 33%	g 335
MASCARPONE	g 120
PANNA 35% M.G.	g 100
JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR/BOURBON	g 10

PREPARAZIONE

Far bollire il latte fresco con il glucosio, aggiungere il LILLY NEUTRO quindi il SINFONIA 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.

FARCITURA AL CARMELLO

INGREDIENTI

TOFFEE D'OR CARAMEL Q.B.

COPERTURA PER BIGNÈ

INGREDIENTI

COVERDECOR WHITE CHOCOLATE Q.B.

COMPOSIZIONE FINALE

Sul fondo di frolla realizzare un ciuffo liscio centrale con la namelaka al cioccolato al latte Madagascar quindi appoggiare i tre bignè farciti con crema pasticcera ricca e il cuore di Toffee D'Or Caramel glassati con Coverdecor White Chocolate colorato di giallo (messi a testa in giù all'interno di uno stampo di silicone con semisfere diametro 4cm).

Realizzare dei ciuffi di riempimento con la namelaka al cioccolato bianco e mascarpone usando una sac a poche con bocchetta stellata, fare un ciuffo alto centrale dove andrà appoggiato il quarto bignè.

Decorare con fiorellini Daisy o Daisy XL di Dobra.