

SAINT HONORE' RUSTICA AI 3 PESTI

## SAINT HONORE' RUSTICA AI 3 PESTI

rivisitazione della classica torta, alleggerita anche dal fresco sapore del limone e della mandorla

#### **PAIN DE GENES AL LIMONE**

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
MOGADOR PREMIUM - NEW	200g	Miscelare in un mixer il mogador premium con lo zucchero e le uova.
zucchero	90g	Setacciare le polveri Aggiungere tutti gli altri ingredienti e continuare a
uova intere	230g	mixare Cuocere in una teglia 30cmx40cm, a 180 gradi per 15 minuti circa.
farina tipo 00	60g	raffreddare e coppare 1 disco del diametro 16 cm
VIGOR BAKING	5g	
olio di semi	60g	stendere uno strato croccante di Pralin Delicrisp Blanc
latte intero	50g	
JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR/BOURBON	5g	
PROFUMI D'ITALIA LIMONE - 15% del totale PRALIN DELICRISP BLANC - una volta raffreddato e	100g	

#### namelaka colata al pesto di nocciola

tagliato

INGREDIENTI	PREPARAZIONE	
latte intero 200	9 portare a leggere ebollizione latte, glucosio e lilly neutro.	
GLUCOSIO 10	nixare con il cioccolato bianco e la joypaste fino a completa emulsione	
SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO 280	og aggiungere la panna continuando a mixare	
panna liquida 250	og versare nei siliconi da inserto diametro 14, 150g circa, ed abbattere	
LILLY NEUTRO 55	<del>ig</del>	
JOYPASTE PESTO DI NOCCIOLA ITALIA 80	)g	

#### namelaka colata al pesto di pistacchio

INGREDIENTIPREPARAZIONElatte intero200gportare a leggere ebollizione latte, glucosio e lilly neutro.GLUCOSIO10gmixare con il cioccolato bianco e la joypaste fino a completa emulsioneSINFONIA CIOCCOLATO BIANCO280gaggiungere la panna continuando a mixarepanna liquida250gversare nei siliconi da inserto diametro 14, 150g circa, sopra al precedenteLILLY NEUTRO55gstrato, ed abbattere

80g

### mousse al pesto di mandorla

JOYPASTE PESTO DI PISTACCHIO

INGREDIENTI	PRFPARAZIONF

panna 500g semimontare la panna con acqua e lilly neutro, incorporare delicatamente la acqua acqua 100g joypaste, versare nello stampo diametro 18cm rivestito con la striscia decorativa Osier di Silikomart, inserire l'inserto, chiudere con altra mousse e lo strato di biscotto alla mandorla.

#### namelaka al mascarpone e limone

INGREDIENTI	PREPARAZIONE
LILLY NEUTRO 36g	scaldare il succo con glucosio e lilly neutro, mixare con il cioccolato,
SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO 270g	aggiungere poi panna e mascarpone.
succo di limone - ravifruit 186g	colare nello stampo da topper a <u>saint honore 280 Silikomart</u>
GLUCOSIO 20g	
panna 150g	
Mascarpone 150g	

#### masse spruzzo

INUNEDIENTI		FNEFANAZIUNE
SINFONIA CIOCCOLATO LATTE 38%	100g	miscelare il burro di cacao con il cioccolato al latte per spruzzare a 30 gradi il
BURRO DI CACAO	100g	corpo della torta, ed il burro di cacao con il cioccolato bianco per spruzzare a
		30 gradi il topper della torta

DDCDADAZIONE

#### bignè

INCDEDIENTI

# INGREDIENTI DELI CHOUX acqua - calda

#### PREPARAZIONE

 1kg miscelare in planetaria per 15 minuti circa
 1500g lasciare riposare in frigorifero per alcune ore dressare i bignè su teglia e cuocere a 180 gradi per 15 minuti circa, con

vapore iniziale e valvola aperta a fine cottura. farcire con le namelake montate dopo cristallizzazione, e decorare con una cupola di cioccolato temperato.

per una perfetta forma si consiglia di cuocere i bignè con craquelin.

#### **Composizione finale**

spruzzare la torta con massa spruzzo al cioccolato al latte ed al cioccolato bianco, disporrè i bignè farciti e decorati intorno, posizionare la decorazione Dobla al centro

#### se si vuole realizzare dei cubetti di mignon:

<u>VARIANTE AD 1 SOLO BISQUIT:</u> inserire il bisquit ricoperto di pralin delicrisp bianco + 5% di olio di semi in un frame 30cmx30cm, versare 700g di namelaka al pesto di mandorla, 700g namelaka al pesto di nocciola (fare la ricetta di namelaka come le altre), 700g di namelaka al pesto di pistacchio, spruzzare con 300g di Blitz + 270g cioccolato sinfonia pistacchio + 100g acqua, tutto mixato a caldo e lasciato prima riposare alcune ore, poi spruzzato a 50 gradi, raffreddare ad ogni stratificazione, abbattere e tagliare a -11 gradi.



RICETTA CREATA DA:

DAVIDE LISTA

PASTICCIERE