

SAINT HONORE' RUSTICA AI 3 PESTI

SAINT HONORE' RUSTICA AI 3 PESTI

 Livello avanzato

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



RICETTA CREATA DA:

Davide Lista
 Pasticciere

PAIN DE GENES AL LIMONE

MOGADOR PREMIUM - NEW

zucchero

uova intere

farina tipo 00

[VIGOR BAKING](#)

olio di semi

latte intero

[JOYPASTE VANIGLIA](#)

[MADAGASCAR/BOURBON](#)

PROFUMI D'ITALIA LIMONE - 15% del totale

[PRALIN DELICRISP BLANC](#) - una volta raffreddato e tagliato

200g

90g

230g

60g

5g

60g

50g

5g

100g

qb

Miscelare in un mixer il mogador premium con lo zucchero e le uova.

Setacciare le polveri Aggiungere tutti gli altri ingredienti e continuare a mixare Cuocere in una teglia 30cmx40cm, a 180 gradi per 15 minuti circa. raffreddare e coppare 1 disco del diametro 16 cm

stendere uno strato croccante di Pralin Delicrisp Blanc



Extraordinary
made simple.

NAMELAKA COLATA AL PESTO DI NOCCIOLA

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

NAMELAKA COLATA AL PESTO DI PISTACCHIO

latte intero	200g	portare a leggera ebollizione latte, glucosio e lilly neutro. mixare con il cioccolato bianco e la joypaste fino a completa emulsione aggiungere la panna continuando a mixare versare nei siliconi da inserto diametro 14, 150g circa, sopra al precedente strato, ed abbattere
<u>GLUCOSIO</u>	10g	
SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO	280g	
panna liquida	250g	
<u>LILLY NEUTRO</u>	55g	
<u>JOYPASTE PESTO DI PISTACCHIO</u>	80g	

MOUSSE AL PESTO DI MANDORLA

panna	500g	semimontare la panna con acqua e lilly neutro, incorporare delicatamente la joypaste, versare nello stampo diametro 18cm rivestito con la striscia decorativa <u>Osier di Silikomart</u> , inserire l'inserto, chiudere con altra mousse e lo strato di biscotto alla mandorla.
acqua	100g	
<u>LILLY NEUTRO</u>	100g	
<u>JOYPASTE PESTO DI MANDORLA</u>	150g	

NAMELAKA AL MASCARPONE E LIMONE

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



Extraordinary
made simple.

MASSE SPRUZZO

SINFONIA CIOCCOLATO LATTE 38%

BURRO DI CACAO

100g

100g

miscelare il burro di cacao con il cioccolato al latte per spruzzare a 30 gradi il corpo della torta, ed il burro di cacao con il cioccolato bianco per spruzzare a 30 gradi il topper della torta

BIGNÈ

DELI CHOUX

acqua - calda

1kg

1500g

miscelare in planetaria per 15 minuti circa 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, disporre i bignè farciti e decorati intorno, posizionare la decorazione Dobra al centro

se si vuole realizzare dei cubetti di mignon:

VARIANTE AD 1 SOLO BISQUIT: 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.



Extraordinary
made simple.