

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

PAIN DE GENES AL LIMONE

INGREDIENTI

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

PREPARAZIONE

200g Miscelare in un mixer il mogador premium con lo zucchero e le uova.

90g Setacciare le polveri Aggiungere tutti gli altri ingredienti e continuare a

230g mixare Cuocere in una teglia 30cmx40cm, a 180 gradi per 15 minuti circa.

60g raffreddare e coppare 1 disco del diametro 16 cm

5g

60g stendere uno strato croccante di Pralin Delicrisp Blanc

50g

5g

100g

qb

namelaka colata al pesto di nocciola

INGREDIENTI

latte intero

[GLUCOSIO](#)

SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO

panna liquida

[LILLY NEUTRO](#)[JOYPASTE PESTO DI NOCCIOLA ITALIA](#)

PREPARAZIONE

200g portare a leggera ebollizione latte, glucosio e lilly neutro.

10g mixare con il cioccolato bianco e la joypaste fino a completa emulsione

280g aggiungere la panna continuando a mixare

250g versare nei siliconi da inserto diametro 14, 150g circa, ed abbattere

55g

80g

namelaka colata al pesto di pistacchio

INGREDIENTI

latte intero

GLUCOSIO

SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO

panna liquida

LILLY NEUTRO

JOYPASTE PESTO DI PISTACCHIO

PREPARAZIONE

200g portare a leggera ebollizione latte, glucosio e lilly neutro.

10g mixare con il cioccolato bianco e la joypaste fino a completa emulsione

280g aggiungere la panna continuando a mixare

250g versare nei siliconi da inserto diametro 14, 150g circa, sopra al precedente strato, ed abbattere

55g

80g

mousse al pesto di mandorla

INGREDIENTI

panna

acqua

LILLY NEUTRO

JOYPASTE PESTO DI MANDORLA

PREPARAZIONE

500g semimontare la panna con acqua e lilly neutro, incorporare delicatamente la

100g joypaste, versare nello stampo diametro 18cm rivestito con la striscia

100g decorativa Osier di Silikomart, inserire l'inserto, chiudere con altra mousse e

150g lo strato di biscotto alla mandorla.

namelaka al mascarpone e limone

INGREDIENTI

LILLY NEUTRO

SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO

succo di limone - ravifruit

GLUCOSIO

panna

Mascarpone

PREPARAZIONE

36g scaldare il succo con glucosio e lilly neutro, mixare con il cioccolato,

270g aggiungere poi panna e mascarpone.

186g colare nello stampo da topper a saint honore 280 Silikomart

20g

150g

150g

masse spruzzo

INGREDIENTI

SINFONIA CIOCCOLATO LATTE 38%

BURRO DI CACAO

PREPARAZIONE

100g miscelare il burro di cacao con il cioccolato al latte per spruzzare a 30 gradi il

100g corpo della torta, ed il burro di cacao con il cioccolato bianco per spruzzare a 30 gradi il topper della torta

bignè

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, 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.



RICETTA CREATA DA:

DAVIDE LISTA

PASTICCIERE