

# HEART ST. HONORÈ

Heart St. Honorè

👤 Livello intermedio

Rivisitazione della classica torta St. Honorè, con farcitura al pistacchio e lamponi

## PASTA SFOGLIA

### GRANSFOGLIA

acqua fredda

Margarina platte croissant o burro

1000g

450g

700g

Impastare

per 5 minuti Gransfoglia e acqua fino ad ottenere una pasta ancora non molto liscia

Lasciare

riposare in frigorifero per 2-3 ore, ben coperta, poi iniziare con le pieghe utilizzando il burro piatto

Procedere

con una piega a 3 ed una a 4 e far riposare, ben coperta in frigorifero, fino a che la pasta non risulti rilassata

Ripetere

una piega a 3 ed una a 4 e lasciar riposare nuovamente, ben coperta in frigorifero, fino a che la pasta non sia sufficientemente rilassata per la stesura finale

## CREMA RICCA AL PISTACCHIO

latte intero	1000g	A
zucchero	200g	parte miscelare zucchero e Sovrana,
tuorlo d'uovo	200g	aggiungere i tuorli e miscelare bene con frusta
<u>SOVRANA</u>	80g	Portare ad ebollizione il latte e versare sulla
burro 82% m.g.	150g	miscela di zucchero, Sovrana, tuorli e miscelare
<u>JOYPASTE PISTACCHIO PURA</u>	200g	Riportare sul fuoco e cuocere, continuando a
acqua - per pasta pistacchio	100g	miscelare fino ad addensamento della crema
		Versare all'interno di una caraffa e aggiungere la
		pasta pistacchio reidratata poi il burro freddo a
		cubetti e mixare sino ad ottenere una crema
		vellutata e omogenea Raffreddare velocemente

## CRAQUELIN

farina	130g	all'interno
<u>AVOLETTA</u>	80g	di una planetaria munita di
zucchero semolato	140g	foglia, lavorare il burro cubettato con la
burro 82% m.g.	150g	farina Inserire l' Avoletta e lo zucchero
colorante rosso	qb	miscelati Aggiungere il colore in polvere
		e mescolare sino ad ottenere una massa
		simile alla pasta frolla Mettere tra due
		fogli di carta siliconata e stendere a
		2 mm poi mettere a raffreddare in
		abbattitore per 12 ora circa Stampare
		dei dischetti con un coppapasta e
		appoggiare su ogni singolo bigné prima
		della cottura

## IMPASTO BIGNÈ

acqua - 55 gradi	425g	Miscelare
<u>DELI CHOUX</u>	250g	a media velocità DELI CHOUX con
		acqua calda 50 5555°C) in planetaria con
		foglia per 10 15 minuti e comunque fino
		all'ottenimento di un impasto liscio e privo di
		grumi si consiglia di aggiungere l'acqua
		gradualmente Lasciare riposare l'impasto
		in frigo, volendo anche fino il giorno
		seguinte, poi con sac a poche munita di
		bocchetta liscia dressare i bigné su tappetini
		microforati Appoggiare sopra il dischetto
		congelato di craquelin e infornare a 180/180°C in
		forno ventilato per 15 minuti circa

## STRATO CROCCANTE AL CARMELLO

PRALIN DELICRISP CARAMEL FLEUR DE SEL

qb stendere un sottile strato di pralin delicrisp caramel fleur de sel, raffreddare e coppare a forma di cuore

## NAMELAKA LAMPONE E MASCARPONE

latte intero 500g  
GLUCOSIO 20g  
LILLY NEUTRO 100g  
SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO 330g  
Mascarpone 300g  
panna 750g  
PASTA AROMATIZZANTE LAMPONE 100g

Scaldare leggermente il latte fresco con il glucosio, aggiungere il Lilly Neutro quindi il cioccolato bianco e realizzare una ganache. Inserire il mascarpone, la Joypaste Lampone e in ultimo la panna alla temperatura di 55°C circa. Si deve ottenere una miscela liquida da far maturare in frigo per una notte intera. Il giorno seguente montare leggermente in planetaria con frusta.

## COMPOSIZIONE FINALE

Incidere due cuori di pasta sfoglia caramellata. Spalmare sul primo uno strato sottile di crema pasticcera al pistacchio, appoggiare un cuore di 2 mm di spessore di Pralin Delicrisp Fleur de Sel. Stratificare con altra crema pasticcera al pistacchio e il secondo cuore di pasta sfoglia. Mettere in frigo a stabilizzare. Montare la namelaka al lampone e, utilizzando una sac à poche munita di bocchetta per St Honoré, realizzare i classici gianduiotti sulla superficie della torta. Ultimare il dolce appoggiando i bignè piccoli farciti con la crema al pistacchio. Farcire i bignè piccoli con la crema al pistacchio. Decorare con alcuni fiori in cioccolato di Dobra ( Daisy XL).