

Heart St. Honorè

# **HEART ST. HONORÈ**

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

# pasta sfoglia

INGREDIENTI

GRANSFOGLIA

acqua fredda

Margarina platte croissant o burro

**PREPARAZIONE** 

1000g Impastare

450g per 5 minuti Gransfoglia e acqua fino ad 700g ottenere una pasta ancora non molto liscia

Lasciare

riposare in frigorifero per 23 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

#### INGREDIENTI

latte intero	1000g
zucchero	200g
tuorlo d'uovo	200g
SOVRANA	80g

burro 82% m.g. JOYPASTE PISTACCHIO PURA acqua - per pasta pistacchio

150g 2009 PREPARAZIONE

100g A

parte miscelare zucchero e Sovrana, aggiungere i tuorli e miscelare bene con frusta Portare ad ebollizione il latte e versare sulla miscela di zucchero, Sovrana, tuorli e miscelare Riportare sul fuoco e cuocere, continuando a 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

#### INGREDIENTI

farina

**AVOLETTA** 

zucchero semolato burro 82% m.g. colorante rosso

#### **PREPARAZIONE**

130g all'interno

80g di una planetaria munita di

140g foglia, lavorare il burro cubettato con la

150g farina Inserire l' Avoletta e lo zucchero 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 bignè prima della cottura

# impasto bignè

#### INGREDIENTI

acqua - 55 gradi **DELI CHOUX** 

#### **PREPARAZIONE**

425g Miscelare

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

seguente, poi con sac a poche munita di bocchetta liscia dressare i bignè su tappetini microforati Appoggiare sopra il dischetto congelato di craquelin e infornare a 180180°C in forno ventilato per 15 minuti circa

# strato croccante al caramello

#### INGREDIENTI

PRALIN DELICRISP CARAMEL FLEUR DE SEL

### PREPARAZIONE

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

# namelaka lampone e mascarpone

#### INGREDIENTI

latte intero

**GLUCOSIO** 

LILLY NEUTRO

SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO

Mascarpone

panna

PASTA AROMATIZZANTE LAMPONE

#### **PREPARAZIONE**

500g Scaldare

20g leggermente il latte fresco con il

100g glucosio, aggiungere il Lilly Neutro quindi il

330g cioccolato bianco e realizzare una ganache

300a Inserire il mascarpone, la Joypaste Lampone

750g 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 Dobla ( Daisy XL)