

Heart St. Honorè

HEART ST. HONORÈ

 Livello intermedio

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
ottenere una pasta ancora non molto liscia
700g 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

INGREDIENTI

latte intero

zucchero

tuorlo d'uovo

SOVRANA

burro 82% m.g.

JOYPASTE PISTACCHIO PURA

acqua - per pasta pistacchio

PREPARAZIONE

1000g A
200g parte miscelare zucchero e Sovrana,
200g aggiungere i tuorli e miscelare bene con frusta
80g Portare ad ebollizione il latte e versare sulla
150g miscela di zucchero, Sovrana, tuorli e miscelare
200g Riportare sul fuoco e cuocere, continuando a
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

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
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 bigné

INGREDIENTI

acqua - 55 gradi

DELI CHOUX

PREPARAZIONE

425g Miscelare
250g a media velocità DELI CHOUX con acqua calda 50-55°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 al giorno seguente, 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°C in forno ventilato per 15 minuti circa.

strato croccante al caramello

INGREDIENTI

PRALIN DELICRISP CARAMEL FLEUR DE SEL

PREPARAZIONE

qb 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.
300g Inserire il mascarpone, la Joypaste Lampone
750g e in ultimo la panna alla temperatura di 55°C
100g 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)