



PETIT GATEAUX: SAINT HONORE

chef Livello avanzato

MONOPORZIONE RIVISITATA DI UN CLASSICO DELLA PASTICCERIA

PASTA FROLLA

INGREDIENTI

TOP FROLLA

burro 82% m.g.

zucchero

uova

PREPARAZIONE

1000g Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria equipaggiata con foglia a media
350g velocità fino ad ottenere una massa omogenea.
120g Far riposare la frolla coperta in frigorifero per 2 ore.
150g Stendere la frolla allo spessore di 3mm, realizzare delle tartellette da 8cm di
diametro e cuocere a 165C° per 12-15min.

CREMA PASTICCERA AL CIOCCOLATO

INGREDIENTI

latte 3.5% m.g. - bollente

zucchero

tuorlo

SOVRANA

SINFONIA CIOCCOLATO FONDENTE 56%

PREPARAZIONE

1000g Miscelare insieme zucchero, Sovrana e tuorlo.
180g Aggiungere il tutto al latte e portare a completa gelificazione.
200g Aggiungere il cioccolato, miscelare bene e abbattere in positivo.
40g
400g

ROLLÈ

INGREDIENTI

IRCA GENOISE

uova - a temperatura ambiente

miele

PREPARAZIONE

1000g Montare tutti gli ingredienti in planetaria per 10-12 minuti con frusta a

1200g media-alta velocità.

100g Stendere uniformemente la pasta montata su fogli di carta da forno allo spessore di mezzo centimetro.

Cuocere per 8min circa a 200-220°C con valvola chiusa.

Raffreddare una volta cotto.

NAMELAKA AL CIOCCOLATO BIANCO

INGREDIENTI

latte 3.5% m.g.

GLUCOSIO

SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO

panna 35% m.g.

LILLY NEUTRO

PREPARAZIONE

500g Portare ad ebollizione latte e GLUCOSIO, aggiungere LILLY e miscelare con 20g frusta.

680g Versare il liquido sul cioccolato ed emulsionare con frullatore ad immersione.

400g Sempre emulsionando aggiungere la panna.

80g Quando gli ingredienti saranno completamente emulsionati, riporre la namelaka in frigorifero per una notte.

CHOUX

INGREDIENTI

DELI CHOUX

acqua - 50-55°C

PREPARAZIONE

500g Mescolare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia a media velocità per 10-720g 15 minuti.

Lasciare riposare l'impasto per 5 minuti circa e, con sacchetto munito di bocchetta, depositare la pasta su teglie con carta da forno formando degli choux di circa 1cm di diametro.

Cuocere in forno a 180-190°C per 10-15 minuti.

Composizione finale

Farcire il fondo della tartelletta con uno strato di crema pasticcera al cioccolato e chiudere la sommità con un disco di rollé.

Montare la namelaka in planetaria con foglia a media velocità per 5 min circa.

Decorare il dolce con ciuffi di namelaka.

Farcire gli choux con la crema pasticcera e posizionarli sul dolce.

Decorare con BRONZE CRUMBLE DOBLA