

SAINT-HONORE' MONOPORZIONE

MONOPORZIONE MODERNA

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ





FROLLA LINZER

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
HEIDICAKE	g 500	Impastare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia fino ad ottenere un impasto ben
BURRO 82% M.G MORBIDO	g 150	amalgamato.
UOVA	g 120	Mettere tra due fogli di carta da forno e tirare allo spessore di 2 mm, abbattere in positivo poi
FARINA "DEBOLE"	g 100	stampare con il coppapasta dentellato dei dischetti ø10cm da appoggiare su teglie con tappetino
CANNELLA IN POLVERE	g 5	microforato e cuocere a 150°C per 15-20 minuti.

DACTA DICHE

PASTA BIGNE		
INGREDIENTI		PREPARAZIONE
ACQUA	g 350	Miscelare a media velocità DELI CHOUX con acqua calda (50-55°C) in planetaria con foglia per
DELI CHOUX	g 250	10-15 minuti e comunque fino all'ottenimento di un impasto liscio e privo di grumi
		Lasciare riposare l'impasto per 10 minuti circa e con sac a poche e bocchetta liscia dressare
		degli spuntoni di pasta su teglia con carta da forno.
		Applicare il dischetto di craquelin e cuocere a 200-220°C in forni a piastra oppure a 170-190°C in
		forni ventilati con valvola inizialmente chiusa.
		Una volta cotti e raffreddati vanno farciti con 2/3 di crema pasticcera ricca e 1/3 di Toffee D'Or
		Caramel, abbattere in negativo.



CRAQUELIN

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
FARINA W 330	g 200	Ammorbidire il burro poi inserire la farina e lo zucchero miscelati.
ZUCCHERO SEMOLATO	g 210	Mescolare sino ad ottenere una massa simile alla pasta frolla.
BURRO 82% M.G.	g 180	Mettere tra due fogli di carta siliconata e stendere a 2mm poi mettere a raffreddare in abbattitore
		per 1/2 ora circa. Ritagliare, con l'aiuto di un coppapasta, dei dischetti da appoggiare su ogni
		singolo bignè prima della cottura.

CREMA PASTICCERA

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
LATTE 3.5% M.G.	g 1000	Miscelare a freddo con frusta tuorlo e SOVRANA ed 1/4 di latte, a parte far bollire il restante latte
ZUCCHERO SEMOLATO	g 300	con lo zucchero.
TUORLI	g 150	Aggiungere la miscela e proseguire a far bollire per due minuti.
SOVRANA	g 80	
JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR/BOURBON	g 5	

NAMELAKA AL CIOCCOLATO BIANCO E MASCARPONE

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
LATTE 3.5% M.G.	g 230	Far bollire il latte fresco con il glucosio, aggiungere il LILLY NEUTRO quindi il SINFONIA
GLUCOSIO	g 10	CIOCCOLATO BIANCO e realizzare una ganache.
LILLY NEUTRO	g 40	Inserire il mascarpone e in ultimo la panna alla temperatura di 5°C circa.
SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO 33%	g 335	Si deve ottenere una miscela liquida da far maturare in frigo per una notte intera.
MASCARPONE	g 120	Montare il giorno seguente in planetaria con frusta.
PANNA 35% M.G.	g 100	
JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR/BOURBON	g 10	



FARCITURA AL CARAMELLO	
INGREDIENTI	
TOFFEE D'OR CARAMEL	Q.B.
COPERTURA PER BIGNE'	
INGREDIENTI	
COVERDECOR WHITE CHOCOLATE	Q.B.

COMPOSIZIONE FINALE

Sul fondo di frolla realizzare un ciuffo liscio centrale con la namelaka al cioccolato al latte Madagascar quindi appoggiare i tre bignè farciti con crema pasticcera ricca e il cuore di Toffee D'Or Caramel glassati con Coverdecor White Chocolate colorato di giallo (messi a testa in giù all'interno di uno stampo di silicone con semisfere diametro 4cm).

Realizzare dei ciuffi di riempimento con la namelaka al cioccolato bianco e mascarpone usando una sac a poche con bocchetta stellata, fare un ciuffo alto centrale dove andrà appoggiato il quarto bignè.

Decorare con fiorellini Daisy o Daisy XL di Dobla.

