HEART ST. HONORÈ

RIVISITAZIONE DELLA CLASSICA TORTA ST. HONORÈ, CON FARCITURA AL PISTACCHIO E LAMPONI

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ

PASTA SFOGLIA

INGREDIENTI

GRANSFOGLIA	g 1000
ACQUA FREDDA	g 450
MARGARINA PLATTE CROISSANT O BURRO	g 700

PREPARAZIONE

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

INGREDIENTI

PREPARAZIONE

LATTE INTERO	g 1000
ZUCCHERO	g 200
TUORLO D'UOVO	g 200
SOVRANA	g 80
BURRO 82% M.G.	g 150
JOYPASTE PISTACCHIO PURA	g 200
ACQUA - PER PASTA PISTACCHIO	g 100

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	g 130
AVOLETTA	g 80
ZUCCHERO SEMOLATO	g 140
BURRO 82% M.G.	g 150
COLORANTE ROSSO	Q.B.

PREPARAZIONE

all'interno

di una planetaria munita di

foglia, lavorare il burro cubettato con la

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 1 2 ora circa Stampare

dei dischetti con un coppapasta e

appoggiare su ogni singolo bignè prima

della cottura

IMPASTO BIGNÈ

INGREDIENTI

ACQUA - 55 GRADI	g 425
DELI CHOUX	g 250

PREPARAZIONE

Miscelare
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	Q.B.

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	g 500
GLUCOSIO	g 20
LILLY NEUTRO	g 100
SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO 33%	g 330
MASCARPONE	g 300
PANNA	g 750
PASTA AROMATIZZANTE LAMPONE	g 100

PREPARAZIONE

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 Dobla (Daisy XL)

RICETTA CREATA PER TE DA **OMAR BUSI**

PASTICCIERE E CIOCCOLATIERE