

# PETIT GATEAUX: SAINT HONORE

## MONOPORZIONE RIVISITATA DI UN CLASSICO DELLA PASTICCERIA

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ







## PASTA FROLLA

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
TOP FROLLA g	g 1000	Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria equipaggiata con foglia a media velocità fino ad ottenere
BURRO 82% M.G.	g 350	una massa omogenea.
ZUCCHERO	g 120	Far riposare la frolla coperta in frigorifero per 2 ore.
UOVA	g 150	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		PREPARAZIONE
LATTE 3.5% M.G BOLLENTE	g 1000	Miscelare insieme zucchero, Sovrana e tuorlo.
ZUCCHERO	g 180	Aggiungere il tutto al latte e portare a complata gelificazione.
TUORLO	g 200	Aggiungere il cioccolato, miscelare bene e abbattere in positivo.
SOVRANA	g 40	
SINFONIA CIOCCOLATO EXTRA FONDENTE 56%	g 400	



# ROLLÈ

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
IRCA GENOISE	g 1000	Montare tutti gli ingredienti in planetaria per 10-12 minuti con frusta a media-alta velocità.
UOVA - A TEMPERATURA AMBIENTE	g 1200	Stendere uniformemente la pasta montata su fogli di carta da forno allo spessore di mezzo
MIELE	g 100	centimetro.
		Cuocere per 8min circa a 200-220°C con valvola chiusa.
		Raffreddare una volta cotto.

# NAMELAKA AL CIOCCOLATO BIANCO

INGREDIENTI	PREPARAZIONE
LATTE 3.5% M.G.	g 500 Portare ad ebollizione latte e GLUCOSIO, aggiungere LILLY e miscelare con frusta.
GLUCOSIO	g 20 Versare il liquido sul cioccolato ed emulsionare con frullatore ad immersione.
SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO 33%	g 680 Sempre emulsionando aggiungere la panna.
PANNA 35% M.G.	g 400 Quando gli ingredienti saranno completamente emulsionati, riporre la namelaka in frigorifero per una
LILLY NEUTRO	g 80 notte.

#### CHOUX

OHOOA		
INGREDIENTI		PREPARAZIONE
DELI CHOUX	g 500	Mescolare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia a media velocità per 10-15 minuti.
ACQUA - 50-55°C	g 720	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 ciccolato 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



### RICETTA CREATA PER TE DA **Federico Vedani**

CIOCCOLATIERE E PASTICCIERE

