



SAINT HONORÈ CRISP ALL'ITALIANA

TORTA CLASSICA DELLA TRADIZIONE ITALIANA CON INSERTO CROCCANTE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



PAN DI SPAGNA CLASSICO

INGREDIENTI

IRCA GENOISE	g 1000
UOVA INTERE	g 700
ACQUA	g 100

PREPARAZIONE

Mixare con la frusta in planetaria tutti gli ingredienti per 10-12 minuti.
Cuocere in tortiere imburrate diametro 16 cm a 170°C per 20 minuti circa.

BAGNA ALLA VANIGLIA

INGREDIENTI

ACQUA	g 250
ZUCCHERO SEMOLATO	g 250
JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR BOURBON	g 20

PREPARAZIONE

Portare a bollore l'acqua e lo zucchero, una volta raffreddato unire la Joypaste Vaniglia Bourbon Madagascar.

INSERTO CROCCANTE

INGREDIENTI

PRALIN DELICRISP CLASSIC

PREPARAZIONE

Q.B. Stemperare il PRALIN DELICRISP in microonde e stenderlo tra due fogli di carta da forno formando uno strato di circa 2 millimetri.

Metterlo a raffreddare in frigorifero per almeno 1 ora.

Stampare dei dischi del diametro di 16 cm e tenerli in congelatore fino al montaggio della torta.

CREMA PASTICCERA RICCA

INGREDIENTI

LATTE INTERO	g 1500
ZUCCHERO SEMOLATO	g 450
TUORLI D'UOVO	g 125
SOVRANA	g 120
BURRO 82% M.G.	g 180

PREPARAZIONE

Miscelare a freddo con frusta tuorlo e **SOVRANA** ed 1/4 di latte, a parte far bollire il restante latte con lo zucchero; aggiungere la miscela e proseguire a far bollire per due minuti.

CREMA CHANTILLY ALL'ITALIANA

INGREDIENTI

CREMA PASTICCERA - RICCA	g 400
PANNA 35% M.G. - MONTATA	g 400

PREPARAZIONE

Unire, con l'aiuto di una spatola, la crema pasticcera alla panna montata.

CREMA CHANTILLY AL CACAO

INGREDIENTI

CREMA PASTICCERA	g 400
MORELLINA BITTER	g 60
PANNA 35% M.G.	g 400

PREPARAZIONE

Emulsionare la crema e la MORELLINA con la frusta poi, con l'aiuto di una spatola, la panna montata.

BIGNÈ CAMELLATI ALLA CREMA PASTICCERA

INGREDIENTI

DELI CHOUX	g 250
ACQUA	g 400
CREMA PASTICCERA	Q.B.
ISOMALT	Q.B.

PREPARAZIONE

Scaldare l'acqua a 50-55°C e mettere in planetaria insieme al DELICHOUX ed impastare con la foglia per 15 minuti a media-massima velocità.

Far riposare la pasta 10 minuti e poi dressare con bocchetta liscia N°8 su tappeti di forosil.

Cuocere i bignè in forno a 190°C valvola chiusa per 10 minuti, poi passare a 175°C per 15 minuti

con valvola aperta.

Farcirli con la crema pasticcera e, dopo aver sciolto l'ISOMALT a secco fino a renderlo liquido e "biondo", intingere i bignè.

COMPOSIZIONE FINALE

Ritagliare due dischi di pan di Spagna di circa 1 cm.

Bagnare il primo con lo sciroppo alla vaniglia e stendere un sottile strato di PRALIN DELICRISP sulla superficie.

Formare, con un sac a poche, un bordo di panna montata e, nel mezzo della torta, riempire con crema pasticcera.

Coprire con un altro strato di pan di Spagna, bagnare e stendere nuovamente uno strato sottile di Pralin Delicrisp.

Ricoprire interamente la torta con uno strato sottile di chantilly all'italiana e, sul bordo, far aderire del pan di Spagna sbriciolato.

Sulla superficie, con la sac a poche e la bocchetta adatta, alternare chantilly all'italiana e chantilly al cacao.

La corona superiore del dolce sarà composta da un alternarsi di bignè alla crema caramellati e ciuffetti di panna montata.

Decorare con fiori e foglie DOBLA.



RICETTA CREATA PER TE DA ANTONIO LOSITO

PASTICCIERE E GELATIERE