



HEART ST. HONORÈ

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

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



PASTA SFOGLIA

INGREDIENTI

GRANSFOGLIA
ACQUA FREDDA
MARGARINA PLATTE CROISSANT O BURRO

g 1000
g 450
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	A
ZUCCHERO	g 200	parte miscelare zucchero e Sovrana,
TUORLO D'UOVO	g 200	aggiungere i tuorli e miscelare bene con frusta
SOVRANA	g 80	Portare ad ebollizione il latte e versare sulla
BURRO 82% M.G.	g 150	miscela di zucchero, Sovrana, tuorli e miscelare
JOYPASTE PISTACCHIO PURA	g 200	Riportare sul fuoco e cuocere, continuando a
ACQUA - PER PASTA PISTACCHIO	g 100	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

DELI CHOUX

g 425

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 CAMELLO

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

INGREDIENTI

LATTE INTERO
GLUCOSIO
LILLY NEUTRO
SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO
MASCARPONE
PANNA
PASTA AROMATIZZANTE LAMPONE

PREPARAZIONE

g 500 Scaldare
g 20 leggermente il latte fresco con il
g 100 glucosio, aggiungere il Lilly Neutro quindi il
g 330 cioccolato bianco e realizzare una ganache
g 300 Inserire il mascarpone, la Joypaste Lampone
g 750 e in ultimo la panna alla temperatura di 55°C
g 100 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 Dobra (Daisy XL)



RICETTA CREATA PER TE DA OMAR BUSI

PASTICCIERE E CIOCCOLATIERE