



## PETIT GATEAUX: SAINT HONORE

MONOPORZIONE RIVISITATA DI UN CLASSICO DELLA PASTICCERIA

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



### PASTA FROLLA

#### INGREDIENTI

TOP FROLLA

BURRO 82% M.G.

ZUCCHERO

UOVA

g 1000

g 350

g 120

g 150

#### PREPARAZIONE

Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria equipaggiata con foglia a media velocità fino ad ottenere una massa omogenea.

Far riposare la frolla coperta in frigorifero per 2 ore.

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

LATTE 3.5% M.G. - BOLLENTE

ZUCCHERO

TUORLO

SOVRANA

SINFONIA CIOCCOLATO FONDENTE 56%

g 1000

g 180

g 200

g 40

g 400

#### PREPARAZIONE

Miscelare insieme zucchero, Sovrana e tuorlo.

Aggiungere il tutto al latte e portare a completa gelificazione.

Aggiungere il cioccolato, miscelare bene e abbattere in positivo.

## ROLLÈ

---

### INGREDIENTI

IRCA GENOISE	g 1000
UOVA - A TEMPERATURA AMBIENTE	g 1200
MIELE	g 100

### PREPARAZIONE

Montare tutti gli ingredienti in planetaria per 10-12 minuti con frusta a media-alta velocità.

Stendere uniformemente la pasta montata su fogli di carta da forno allo spessore di mezzo centimetro.

Cuocere per 8min circa a 200-220°C con valvola chiusa.

Raffreddare una volta cotto.

## NAMELAKA AL CIOCCOLATO BIANCO

---

### INGREDIENTI

LATTE 3.5% M.G.	g 500
GLUCOSIO	g 20
SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO	g 680
PANNA 35% M.G.	g 400
LILLY NEUTRO	g 80

### PREPARAZIONE

Portare ad ebollizione latte e GLUCOSIO, aggiungere LILLY e miscelare con frusta.

Versare il liquido sul cioccolato ed emulsionare con frullatore ad immersione.

Sempre emulsionando aggiungere la panna.

Quando gli ingredienti saranno completamente emulsionati, riporre la namelaka in frigorifero per una notte.

## CHOUX

---

### INGREDIENTI

DELI CHOUX	g 500
ACQUA - 50-55°C	g 720

### PREPARAZIONE

Mescolare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia a media velocità per 10-15 minuti.

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 cioccolato 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