



## SAINT-HONORE' MONOPORZIONE

### MONOPORZIONE MODERNA

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



#### FROLLA LINZER

##### INGREDIENTI

HEIDICAKE  
BURRO 82% M.G. - MORBIDO  
UOVA  
FARINA "DEBOLE"  
CANNELLA IN POLVERE

g 500  
g 150  
g 120  
g 100  
g 5

##### PREPARAZIONE

Impastare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia fino ad ottenere un impasto ben amalgamato.  
Mettere tra due fogli di carta da forno e tirare allo spessore di 2 mm, abbattere in positivo poi stampare con il coppapasta dentellato dei dischetti ø10cm da appoggiare su teglie con tappetino microforato e cuocere a 150°C per 15-20 minuti.

#### PASTA BIGNE'

##### INGREDIENTI

ACQUA  
DELI CHOUX

g 350  
g 250

##### PREPARAZIONE

Miscelare a media velocità DELI CHOUX con acqua calda (50-55°C) in planetaria con foglia per 10-15 minuti e comunque fino all'ottenimento di un impasto liscio e privo di grumi  
Lasciare riposare l'impasto per 10 minuti circa e con sac a poche e bocchetta liscia dressare degli spuntoni di pasta su teglia con carta da forno.  
Applicare il dischetto di craquelin e cuocere a 200-220°C in forni a piastra oppure a 170-190°C in forni ventilati con valvola inizialmente chiusa.  
Una volta cotti e raffreddati vanno farciti con 2/3 di crema pasticcera ricca e 1/3 di Toffee D'Or Caramel, abbattere in negativo.

## CRAQUELIN

---

### INGREDIENTI

FARINA W 330	g 200
ZUCCHERO SEMOLATO	g 210
BURRO 82% M.G.	g 180

### PREPARAZIONE

Ammorbidire il burro poi inserire la farina e lo zucchero miscelati.  
Mescolare sino ad ottenere una massa simile alla pasta frolla.  
Mettere tra due fogli di carta siliconata e stendere a 2mm poi mettere a raffreddare in abbattitore per 1/2 ora circa. Ritagliare, con l'aiuto di un coppapasta, dei dischetti da appoggiare su ogni singolo bigné prima della cottura.

## CREMA PASTICCERA

---

### INGREDIENTI

LATTE 3.5% M.G.	g 1000
ZUCCHERO SEMOLATO	g 300
TUORLI	g 150
SOVRANA	g 80
JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR/BOURBON	g 5

### 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.

## NAMELAKA AL CIOCCOLATO BIANCO E MASCARPONE

---

### INGREDIENTI

LATTE 3.5% M.G.	g 230
GLUCOSIO	g 10
LILLY NEUTRO	g 40
SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO	g 335
MASCARPONE	g 120
PANNA 35% M.G.	g 100
JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR/BOURBON	g 10

### PREPARAZIONE

Far bollire il latte fresco con il glucosio, aggiungere il LILLY NEUTRO quindi il SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO e realizzare una ganache.  
Inserire il mascarpone e in ultimo la panna alla temperatura di 5°C circa.  
Si deve ottenere una miscela liquida da far maturare in frigo per una notte intera.  
Montare il giorno seguente in planetaria con frusta.

## FARCITURA AL CARMELLO

---

### INGREDIENTI

TOFFEE D'OR CARMEL Q.B.

## COPERTURA PER BIGNÈ

---

### INGREDIENTI

COVERDECOR WHITE CHOCOLATE Q.B.

### COMPOSIZIONE FINALE

Sul fondo di frolla realizzare un ciuffo liscio centrale con la namelaka al cioccolato al latte Madagascar quindi appoggiare i tre bignè farciti con crema pasticcera ricca e il cuore di Toffee D'Or Caramel glassati con Coverdecor White Chocolate colorato di giallo (messi a testa in giù all'interno di uno stampo di silicone con semisfere diametro 4cm).

Realizzare dei ciuffi di riempimento con la namelaka al cioccolato bianco e mascarpone usando una sac a poche con bocchetta stellata, fare un ciuffo alto centrale dove andrà appoggiato il quarto bignè.

Decorare con fiorellini Daisy o Daisy XL di Doblà.