



SAINT HONORE' RUSTICA AI 3 PESTI

RIVISITAZIONE DELLA CLASSICA TORTA, ALLEGGERITA ANCHE DAL FRESCO SAPORE DEL LIMONE E DELLA MANDORLA

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



PAIN DE GENES AL LIMONE

INGREDIENTI

MOGADOR PREMIUM - NEW	g 200
ZUCCHERO	g 90
UOVA INTERE	g 230
FARINA TIPO 00	g 60
VIGOR BAKING	g 5
OLIO DI SEMI	g 60
LATTE INTERO	g 50
JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR/BOURBON	g 5
PROFUMI D'ITALIA LIMONE - 15% DEL TOTALE	g 100
PRALIN DELICRISP BLANC - UNA VOLTA RAFFREDDATO E TAGLIATO	Q.B.

PREPARAZIONE

g 200	Miscelare in un mixer il mogador premium con lo zucchero e le uova.
g 90	Setacciare le polveri Aggiungere tutti gli altri ingredienti e continuare a mixare Cuocere in una teglia
g 230	30cmx40cm, a 180 gradi per 15 minuti circa.
g 60	raffreddare e cappare 1 disco del diametro 16 cm
g 5	
g 60	<u>stendere uno strato croccante di Pralin Delicrisp Blanc</u>
g 50	
g 5	
g 100	
Q.B.	

NAMELAKA COLATA AL PESTO DI NOCCIOLA

INGREDIENTI

LATTE INTERO	g 200
GLUCOSIO	g 10
SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO	g 280
PANNA LIQUIDA	g 250
LILLY NEUTRO	g 55
JOYPASTE PESTO DI NOCCIOLA	g 80

PREPARAZIONE

g 200	portare a leggera ebollizione latte, glucosio e lilly neutro.
g 10	mixare con il cioccolato bianco e la joypaste fino a completa emulsione
g 280	aggiungere la panna continuando a mixare
g 250	versare nei siliconi da inserto diametro 14, 150g circa, ed abbattere
g 55	
g 80	

NAMELAKA COLATA AL PESTO DI PISTACCHIO

INGREDIENTI

LATTE INTERO	g 200
GLUCOSIO	g 10
SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO	g 280
PANNA LIQUIDA	g 250
LILLY NEUTRO	g 55
JOYPASTE PESTO DI PISTACCHIO	g 80

PREPARAZIONE

portare a leggera ebollizione latte, glucosio e lilly neutro.
mixare con il cioccolato bianco e la joypaste fino a completa emulsione
aggiungere la panna continuando a mixare
versare nei siliconi da inserto diametro 14, 150g circa, sopra al precedente strato, ed abbattere

MOUSSE AL PESTO DI MANDORLA

INGREDIENTI

PANNA	g 500
ACQUA	g 100
LILLY NEUTRO	g 100
JOYPASTE PESTO DI MANDORLA	g 150

PREPARAZIONE

semimontare la panna con acqua e lilly neutro, incorporare delicatamente la joypaste, versare nello stampo diametro 18cm rivestito con la striscia decorativa [Osier di Silikomart](#), inserire l'inserto, chiudere con altra mousse e lo strato di biscotto alla mandorla.

NAMELAKA AL MASCARPONE E LIMONE

INGREDIENTI

LILLY NEUTRO	g 36
SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO	g 270
SUCCO DI LIMONE - RAVIFRUIT	g 186
GLUCOSIO	g 20
PANNA	g 150
MASCARPONE	g 150

PREPARAZIONE

scaldare il succo con glucosio e lilly neutro, mixare con il cioccolato, aggiungere poi panna e mascarpone.
colare nello stampo da topper [saint honore 280 Silikomart](#)

MASSE SPRUZZO

INGREDIENTI

SINFONIA CIOCCOLATO LATTE 38%

BURRO DI CACAO

g 100

g 100

PREPARAZIONE

miscelare il burro di cacao con il cioccolato al latte per spruzzare a 30 gradi il corpo della torta, ed il

burro di cacao con il cioccolato bianco per spruzzare a 30 gradi il topper della torta

BIGNÈ

INGREDIENTI

DELI CHOUX

ACQUA - CALDA

Kg 1

g 1500

PREPARAZIONE

miscelare in planetaria per 15 minuti circa

lasciare riposare in frigorifero per alcune ore

dressare i bignè su teglia e cuocere a 180 gradi per 15 minuti circa, con vapore iniziale e valvola aperta a fine cottura.

farcire con le namelake montate dopo cristallizzazione, e decorare con una cupola di cioccolato temperato.

per una perfetta forma si consiglia di cuocere i bignè con craquelin.



COMPOSIZIONE FINALE

spruzzare la torta con massa spruzzo al cioccolato al latte ed al cioccolato bianco, disporre i bigné farciti e decorati intorno, posizionare la decorazione Dobla al centro

se si vuole realizzare dei cubetti di mignon:

VARIANTE AD 1 SOLO BISQUIT: inserire il bisquit ricoperto di pralin delicrisp bianco + 5% di olio di semi in un frame 30cmx30cm, versare 700g di namelaka al pesto di mandorla, 700g namelaka al pesto di nocciola (fare la ricetta di namelaka come le altre) ,700g di namelaka al pesto di pistacchio , spruzzare con 300g di Blitz + 270g cioccolato sinfonia pistacchio + 100g acqua, tutto mixato a caldo e lasciato prima riposare alcune ore, poi spruzzato a 50 gradi, raffreddare ad ogni stratificazione, abbattere e tagliare a -11 gradi.



RICETTA CREATA PER TE DA DAVIDE LISTA

PASTICCIERE