

Saint Honoré



PASTA SFOGLIA

294 g Farina Sfoglia
13 g Sale iodato
4 g Albume d'uovo
143 g Acqua

Impastare tutti gli ingredienti in planetaria fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo. Porre il composto in frigo su una teglia per circa 1h.

Nel frattempo preparare il panetto:

420 g Burro
126 g Farina Sfoglia

Impastare il burro con la farina e disporre al centro del pastello precedentemente ottenuto.

Procedere con la laminazione:

- 2 pieghe da 4
- riposo
- 2 pieghe da 4
- riposo 12 ore +4°C_ utilizzo

Saint Honoré



PASTA CHOUX

150 g	Acqua
150 g	Latte
150 g	Burro
12 g	Zucchero
8 g	Sale
112 g	Farina Pan di Spagna
225 g	Uova intere

Procedimento

Mettere sul fuoco acqua, burro, latte e portare a bollore.

Appena bolle aggiungere la farina e impastare bene con un cucchiaio per 2 minuti.

Togliere da fuoco pesarla e aggiungere i liquidi persi in cottura, aggiungendo acqua. Mettere in planetaria e aggiungere le uova a filo.

Dressare il composto ancora tiepido e cuocere in forno a 175°C 35 minuti.

PAN DI SPAGNA

500 g	uova fresche
270 g	zucchero
200 g	farina Pan di Spagna
70 g	fecola di patate

Procedimento

Montare uova e zucchero, a mano unire le farine precedentemente setacciate

Disporre su teglia con carta da forno e cerchi di acciaio.

Cuocere a 175°C per 30 minuti.

Saint Honoré



CREMA CHIBOUST

- 1 L crema regina
- 1 L panna montata
- 250 g meringa all'italiana
- 75 g massa di gelatina

Procedimento

Montare la panna in planetaria e contemporaneamente montare la meringa all'italiana. Unire la meringa alla gelatina precedentemente sciolta, unirvi poi poco alla volta la crema pasticcera ed infine la panna montata.

Montaggio

Stendere la pasta sfoglia e comporre dei cerchi e riporli in frigo.

Dressare la pasta choux direttamente sulla sfoglia tirata e precedentemente bucata a rullo.

Formare tanti piccoli bignè in maniere circolare e cuocere in forno su teglia forata a 175°C 35 minuti.

Una volta cotta, riempire i bignè con la crema Chiboust facendo un piccolo foro all'interno, disporre un po' di crema al centro della torta, inserire un disco di pan di spagna bagnato al rum e finire con la classica decorazione a sac à poche con bocchetta Saint Honoré.