

San Marcos

Ingrédients

- 100g de huevos
- 80g de azúcar glas
- 80g de harina de almendra
- 16g de mantequilla
- 25g de harina
- 100g de claras de huevo
- 32g de azúcar granulada
- 300g de crema líquida entera al 35% de materia grasa
- 60g de leche entera
- 120g de chocolate negro al 66%
- 275g de crema líquida al 35% de materia grasa
- 30g de azúcar glas
- 1 vaina de vainilla
- 20g de azúcar
- 1 cucharadita de aroma de vainilla
- 30g de crema líquida al 35% de materia grasa

Préparation

1. Edit: ¡aquí estoy de nuevo unos años después con una nueva versión de este pastel!
2. Mientras tanto, pude probar este postre en varias pastelerías y mi nueva receta se acerca más a lo que pude probar (¡y además, es más fácil de hacer!
3.).
4. Hace unos días, fue el cumpleaños de mi suegra, y para la ocasión me pidió un Saint-Marc.
5. Para aquellos que no lo conocen, es un postre compuesto por dos capas de bizcocho joconde, entre las cuales se encuentra una mousse de chocolate y una crema chiboust de vainilla.
6. Aparentemente creado en la década de 1970, existen varias versiones pero no una receta oficial.
7. Después de algunas investigaciones, encontré en un foro (boulangerie.
8. net) una parte de la receta de M.
9. Peltier publicada en la revista Thuriès N°12.
10. Indicaba las proporciones para la crema chiboust, que encontrará a continuación, pero no la receta de los otros dos elementos.
11. Por lo tanto, retomé el bizcocho joconde de la Ópera de Jacques Genin y la receta de mousse de chocolate del Royal de Fashion Cooking.
12. El resultado, un postre fresco y bien perfumado, fue apreciado por toda la familia, así que a continuación les dejo mi versión de este pastel :-)
- Material :Mini espátula acodadaPlaca perforadaCírculo de 22cmRodoidSoplete de cocinaIngredientes :Usé la harina de almendra Koro : código ILETAITUNGATEAU para un 5% de descuento en todo el sitio (no afiliado).
13. Usé la vainilla de Madagascar Norohy & el chocolate Caraïbes de Valrhona : código ILETAITUNGATEAU para un 20% de descuento en todo el sitio (afiliado).
14. Tiempo de preparación: 50 minutos + 10 minutos de cocciónPara un pastel de 20 a 22 cm de diámetro :
Bizcocho joconde : de huevos de azúcar glas de harina de almendra de mantequilla de harina de claras de huevo de azúcar granulada Derrite la mantequilla y déjala templar.
15. Prepara un merengue francés: monta las claras de huevo.

16. Cuando comiencen a espumar, agrega 1/3 del azúcar granulada batiendo lentamente.
17. Cuando el azúcar esté incorporada, añade el segundo tercio, luego el tercero.
18. Al final, aumenta la velocidad del batidor para obtener un bonito merengue liso y brillante.
19. Bate los huevos con el azúcar glas hasta obtener una mezcla bien blanqueada y inflada que haga cinta.
20. Luego agrega la harina de almendra.
21. Incorpora luego el merengue francés y luego la harina tamizada.
22. Finalmente agregue la mantequilla derretida (para evitar que la mezcla se hunda, tomo una pequeña parte que mezclo con la mantequilla antes de incorporarla a la masa), luego vierta sobre una bandeja forrada con papel encerado de aproximadamente 1 cm de grosor.
23. Hornee de 8 a 10 minutos a 200 °C.
24. Al salir del horno, reserve el bizcocho en una rejilla.
25. Luego, corte un círculo del tamaño de su molde.
26. Coloca el bizcocho en el fondo del molde previamente forrado con rodoid.
27. Mousse de chocolate : de crema líquida entera al 35% de materia grasa de leche entera de chocolate negro al 66% Derrite el chocolate.
28. Calienta la leche, luego viértela sobre el chocolate derretido mezclando bien con una espátula para obtener una ganache lisa y brillante.
29. Cuando la ganache esté a unos 35°C, monta la crema líquida en una crema chantilly no demasiado firme.
30. Incorpórala delicadamente a la ganache.
31. Vierte la mousse inmediatamente sobre el bizcocho joconde, alisa la superficie y deja reposar en el refrigerador.
32. Chantilly de vainilla : de crema líquida al 35% de materia grasa de azúcar glas 1 vaina de vainilla Bate la crema en chantilly con las semillas de la vaina de vainilla.
33. Cuando la chantilly empiece a tomar, agrega el azúcar glas.
34. Vierte la chantilly sobre la mousse de chocolate, alisa la superficie y deja reposar en el refrigerador.
35. Sabayón de vainilla : 1 yema de huevo de azúcar 1 cucharadita de aroma de vainilla de crema líquida al 35% de materia grasa Azúcar morena para caramelizar Bate la yema de huevo con el azúcar y la vainilla.
36. Pon la mezcla en un baño maría y bate hasta que el sabayón alcance una temperatura de 70°C.
37. La mezcla debe blanquearse e inflarse.
38. Déjalo templar, luego monta la crema en chantilly y agrégala a la mezcla anterior.
39. Extiende el sabayón sobre la chantilly de vainilla, luego deja reposar en el refrigerador.
40. Luego, espolvorea con azúcar morena y carameliza la superficie, como en una crème brûlée.
41. Cuidado de no dejar la llama demasiado tiempo, ya que podrías derretir la chantilly.
42. Después de la caramelización, devuelve el saint-marc al refrigerador durante al menos 1 hora (si esperas menos, tu chantilly de vainilla no se sostendrá tan bien como ocurrió con la mía), luego desmolda y ¡disfruta!