

Crostata Saint-Honoré alla vaniglia

Ingrédients

- 100g di latte
- 200g di panna
- 1 baccello di vaniglia
- 2g di gelatina
- 170g di cioccolato waina
- 80g d'acqua
- 100g di zucchero
- 3,5g di pectina
- 60g di burro morbido
- 90g di zucchero a velo
- 30g di farina di mandorle
- 1 uovo
- 160g di farina T55
- 50g di maizena
- 65g di acqua
- 85g di latte intero
- 2g di sale
- 2g di zucchero semolato
- 60g di burro
- 80g di farina
- 125g di uova intere
- 250g di latte intero
- 100g di panna liquida intera
- 1 baccello di vaniglia
- 55g di tuorli d'uovo
- 65g di zucchero
- 30g di maizena
- 10g di burro

Préparation

1. Vaniglia, vaniglia e ancora vaniglia, ecco il programma in questa torta stile saint-honoré: la ritroviamo in crema pasticcera, in namelaka e in gel per farcire una pasta frolla ma anche dei piccoli bignè. Questa ricetta si fa in due giorni: il namelaka il giorno prima, e se possibile l'inizio del gel vaniglia (ispirato da Cédric Grolet) e la pasta frolla il giorno prima anche (se necessario potete anche preparare la pasta choux in modo che abbiate solo la cottura da fare il giorno successivo).

2. Ai vostri mattarelli!

3. Materiali: Frusta Mattarello Mini spatola angolata Teglia forata Sac à poche Bocchetta 18mm Bocchetta 12mm Cerchio per torta di Buyer 20cm Ingredienti: Ho usato la vaniglia Norony & il cioccolato Waina di Valrhona: codice ILETAITUNGATEAU per il 20% di sconto su tutto il sito (affiliato).

4. Ho usato la farina di mandorle di Koro: codice ILETAITUNGATEAU per il 5% di sconto su tutto il sito (non affiliato).

5. Tempo di preparazione: 1h40 + riposo + 50 minuti di cottura Per una torta di 20cm di diametro / 6 a 8 persone: Namelaka waina: di latte di panna 1 baccello di vaniglia di gelatina di cioccolato waina Fate reidratare la gelatina in acqua fredda.

6. Portate il latte a ebollizione con i semi del baccello di vaniglia.

7. Aggiungete la gelatina reidratata e strizzata.

8. Versatelo sul cioccolato precedentemente fuso.

9. Aggiungete la panna fredda e frullate con un frullatore a immersione per avere una crema ben liscia.
10. Lasciate cristallizzare per una notte in frigorifero.
11. Gel vaniglia: d'acqua di zucchero 3, di pectina Minimo 2 baccelli di vaniglia esauriti Mettete l'acqua, di zucchero e i baccelli di vaniglia esauriti in un pentolino e portate a ebollizione.
12. Lasciate in infusione per almeno 30 minuti, fino a una notte se avete tempo.
13. Poi, riportate a ebollizione e aggiungete la pectina e il resto dello zucchero precedentemente mescolato mescolando bene.
14. Lasciate cuocere per 1 a 2 minuti.
15. Fuori dal fuoco, frullate il composto con un frullatore a immersione, poi passatelo al setaccio per eliminare i pezzi rimanenti di baccelli e lasciate raffreddare.
16. Pasta frolla: di burro morbido di zucchero a velo di farina di mandorle 1 uovo di farina T55 di maizena Mescolate il burro ben morbido con lo zucchero a velo e la farina di mandorle.
17. Quando il composto è omogeneo, aggiungete l'uovo, quindi la farina e la maizena.
18. Mescolate rapidamente per ottenere una palla omogenea, poi avvolgetela in pellicola e mettetela in frigorifero per almeno 1 ora.
19. Poi, stendete la pasta a uno spessore di 2mm.
20. Rivestite un cerchio di 20cm di diametro.
21. Mettetela in frigorifero per almeno 1 ora o nel congelatore per almeno 30 minuti, poi infornate nel forno preriscaldato a 170°C per circa 20 minuti di cottura, la torta deve essere ben dorata all'uscita dal forno.
22. Choux: di acqua di latte intero di sale di zucchero semolato di burro di farina di uova intere Portate a ebollizione il latte, l'acqua, il sale, lo zucchero e il burro tagliato a pezzetti.
23. Fuori dal fuoco, aggiungete la farina in una sola volta e mescolate bene.
24. Rimettete sul fuoco e asciugate la pasta mescolando continuamente, deve formarsi una sottile pellicola sul fondo del pentolino.
25. Versate l'impasto nel robot, o in una ciotola, e mescolate con il gancio a foglia del robot (o con una spatola) fino a quando il vapore non sia uscito del tutto dall'impasto.
26. Poi, aggiungete le uova una ad una mescolando bene fra ogni aggiunta, in modo da ottenere un impasto omogeneo e morbido.
27. Disponete con la sac à poche dei piccoli bignè di circa 2cm di diametro su una teglia coperta di carta da forno, poi spolverateli leggermente di zucchero a velo (in questo modo manterranno una forma più rotonda).
28. Infornate nel forno preriscaldato a 180°C per 20 a 25 minuti, poi lasciate raffreddare.
29. Crema pasticcera alla vaniglia: di latte intero di panna liquida intera 1 baccello di vaniglia di tuorli d'uovo di zucchero di maizena di burro Fate scaldare il latte e la panna con i semi del baccello di vaniglia.
30. Sbattete i tuorli con lo zucchero e la maizena, poi versate il liquido caldo sopra.
31. Versate tutto nel pentolino.
32. Fate addensare su fuoco medio mescolando continuamente.
33. Film a contatto e lasciate raffreddare completamente in frigorifero.
34. Montaggio: Ho usato un po' di fondant bianco e polvere di vaniglia per glassare i bignè, potete anche fare un caramello a secco o lasciarli così come sono, a seconda delle vostre preferenze.
35. Stendete un po' di crema pasticcera sulla base della torta.
36. Inserite alcuni bignè precedentemente riempiti di crema pasticcera, poi aggiungete il gel vaniglia e la crema pasticcera prima di lisciare la superficie.
37. Riempite alcuni bignè di crema e glassateli prima di disporli sulla torta.

38. Infine, distribuite la namelaka alla vaniglia sulla torta prima di gustarla!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com