

Torta à la Saint-Honoré de baunilha

Ingrédients

- 100g de leite
- 200g de creme
- 1 vagem de baunilha
- 2g de gelatina
- 170g de chocolate waina
- 80g de água
- 100g de açúcar
- 3,5g de pectina
- 60g de manteiga pomada
- 90g de açúcar de confeitiro
- 30g de pó de amêndoa
- 1 ovo
- 160g de farinha T55
- 50g de maizena
- 65g de água
- 85g de leite integral
- 2g de sal
- 2g de açúcar de confeitiro
- 60g de manteiga
- 80g de farinha
- 125g de ovos inteiros
- 250g de leite integral
- 100g de creme líquido integral
- 1 vagem de baunilha
- 55g de gemas
- 65g de açúcar
- 30g de maizena
- 10g de manteiga

Préparation

1. Baunilha, baunilha e mais baunilha, este é o tema desta torta estilo Saint-Honoré: encontramos baunilha no creme de confeitiro, no namelaka e no gel para rechear uma massa doce, mas também nas pequenas carolinas. Esta receita é para ser feita em dois dias: o namelaka no dia anterior, e se possível o início do gel de baunilha (inspirado por Cédric Grolet) e da massa doce também no dia anterior (se necessário, você também pode preparar a massa de choux para assar apenas no dia seguinte).

2. Mãos à obra!

3. Material: Batedor Rolo de massa Mini espátula curva Placa perfurada Sacos de confeitiro Bico de 18mm Bico de 12mm Aro de torta de Buyer 20cm Ingredientes: Usei a baunilha Norony & o chocolate Waina da Valrhona: código ILETAITUNGATEAU para 20% de desconto em todo o site (afiliado).

4. Usei o pó de amêndoa Koro: código ILETAITUNGATEAU para 5% de desconto em todo o site (não afiliado).

5. Tempo de preparação: 1h40 + repouso + 50 minutos de cozimento Para uma torta de 20cm de diâmetro / 6 a 8 pessoas: Namelaka waina: de leite de creme 1 vagem de baunilha de gelatina de chocolate waina Hidrate a gelatina na água fria.

6. Ferva o leite com as sementes da vagem de baunilha.

7. Adicione a gelatina hidratada e espremida.

8. Despeje sobre o chocolate previamente derretido.

9. Adicione o creme frio e bata com um mixer de mão para obter um creme bem liso.
10. Deixe cristalizar por uma noite na geladeira.
11. Gel de baunilha: de água de açúcar 3, de pectina No mínimo 2 vagens de baunilha usadas Coloque água, de açúcar e as vagens de baunilha usadas em uma panela e leve à fervura.
12. Deixe em infusão por pelo menos 30 minutos, ou durante uma noite se tiver tempo.
13. Depois, leve novamente à fervura e adicione a pectina e o restante do açúcar previamente misturados, mexendo bem.
14. Deixe cozinhar por 1 a 2 minutos.
15. Fora do fogo, bata a mistura com um mixer de mão e depois passe por uma peneira para eliminar os pedaços de vagens restantes e deixe esfriar.
16. Massa doce: de manteiga pomada de açúcar de confeitiro de pó de amêndoa 1 ovo de farinha T55 de maizena Misture a manteiga bem pomada com o açúcar de confeitiro e o pó de amêndoa.
17. Quando a mistura estiver homogênea, adicione o ovo, depois a farinha e a maizena.
18. Misture rapidamente para formar uma bola homogênea, depois envolva em filme plástico e leve à geladeira por no mínimo 1 hora.
19. Em seguida, estenda a massa com 2mm de espessura.
20. Forre um aro de 20cm de diâmetro.
21. Leve à geladeira por pelo menos 1 hora, ou ao congelador por pelo menos 30 minutos, então asse no forno pré-aquecido a 170°C por cerca de 20 minutos, a torta deve sair do forno bem dourada.
22. Massa de choux: de água de leite integral de sal de açúcar de confeitiro de manteiga de farinha de ovos inteiros Leve à fervura o leite, a água, o sal, o açúcar e a manteiga cortada em pedaços.
23. Fora do fogo, adicione a farinha de uma vez e mexa bem.
24. Volte ao fogo e seque a massa mexendo sem parar, uma camada fina deve se formar no fundo da panela.
25. Despeje a massa no robô ou em uma tigela e misture com a pá do robô (ou uma espátula) até que o vapor tenha se dissipado da massa.
26. Em seguida, adicione os ovos um a um, misturando bem entre cada adição, para obter uma massa homogênea e flexível.
27. Modele pequenos choux de cerca de 2cm de diâmetro em uma assadeira coberta com papel manteiga, depois polvilhe levemente com açúcar de confeitiro (eles manterão uma forma mais arredondada assim).
28. Asse no forno pré-aquecido a 180°C por 20 a 25 minutos, depois deixe esfriar.
29. Creme de confeitiro de baunilha: de leite integral de creme líquido integral 1 vagem de baunilha de gemas de açúcar de maizena de manteiga Aqueça o leite e o creme com as sementes da vagem de baunilha.
30. Bata as gemas com o açúcar e a maizena, depois despeje o líquido quente sobre eles.
31. Volte tudo para a panela.
32. Espesse em fogo médio, mexendo sem parar.
33. Cubra o creme com filme plástico em contato e deixe esfriar completamente na geladeira.
34. Montagem: Usei um pouco de fondant branco e pó de baunilha para cobrir os choux, você também pode fazer um caramelo seco ou deixá-los como estão, conforme preferências.
35. Espalhe um pouco de creme de confeitiro no fundo da torta.
36. Empurre alguns choux previamente recheados com creme de confeitiro, depois adicione gel de baunilha e mais creme de confeitiro antes de alisar a superfície.

37. Recheie alguns choux com creme e glace-os antes de dispor na torta.
38. Finalmente, use o saco de confeitar para colocar o namelaka de baunilha sobre a torta antes de se deliciar!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com