

Gâteau saint-honoré (torta de masa bomba con base de masa suave)



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Crema pastelera

Vainilla: 1 Chauchas

Leche: 2 Tazas

Fecula De Maiz: 2 cdas.

Azucar: 100 grs.

Huevos: 2 Unidades

Masa bomba

Manteca: 60 g

Sal: 1/2 cdita.

Agua: 1 Taza

Harina: 1 Taza

Huevos: 4 Unidades

Crema chantilly: Cantidad deseada

Masa suave

Manteca: 100 g

Sal: A gusto

Polvo de hornear: 1 cdita.

Harina: 200 grs.

Esencia de vainilla o ralladura de limón: 1 cda.

Huevo: 1 Unidad

Azucar: 80 grs.

Yema: 1 Unidad

Varios

Crema chantilly: Cantidad necesaria

Dulce rojo: 400 g

Preparación de la Receta

Masa suave

- Mezcle todos los ingredientes secos juntos y junte con las manos
- Forme una corona sobre la mesa.
- En el centro incorpore el *huevo*, la yema, la esencia de vainilla y forme una masa integrando de a poco todos los ingredientes con la punta de los dedos.
- Coloque sobre el fondo de una tartera nº 32 y cocine en horno moderado a 180° alrededor de 20 minutos.

Masa bomba

- En una *cacerola* coloque el agua, la *manteca* y la sal hasta que suelte el hervor
- Baje el fuego, agregue la *harina* y revuelva.
- Continúe revolviendo hasta que la preparación se desprenda de la *cacerola*.
- Deje entibiar y agregue los huevos de a uno y bata hasta integrar.
- Haga bombitas con una manga o con una cuchara y cocine en horno caliente a 200° durante 20 minutos, y luego a mínimo otros 15 o 20 minutos.
- Deje enfriar y rellene con la *crema* chantilly.

Crema pastelera

- Hierva la leche con la *chaucha* de vainilla
- En un bowl bata los huevos con el azúcar y la fécula de maíz.
- Al batido de huevos incorpore la leche batiendo rápidamente
- Vuelva al fuego y continúe revolviendo hasta que se espese.

Armado

- Coloque la masa suave cocida y cubra con la *crema* pastelera.
- Agregue el dulce sobre la *crema* pastelera.
- Ubique las bombitas rellenas con *crema* chantilly en todo el *contorno* de la torta.
- Decore con un enrejado de *crema* chantilly sobre el dulce rojo.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/gteau-saint-honore-torta-de-masa-bomba-con-base-de-masa-suave>