Saint Honoré por Andrea Dopico



Tiempo de preparación: 60 Min

Ingredientes

Chouquettes o profiteroles: 8 Unidades
Masa de hojaldre: 1 unidad
Nata montada: 200 Gramos

Caramelo

Agua: 120 miliitros
Azucar: 340 grs
Miel: 40 Gramos

Crema

Azucar: 25 grs
Yemas: 3 Unidades
Gelatina: 2 Hojas
Leche: 500 miliitros
Maicena: 50 Gramos
Mantequilla: 50 Gramos
Ron: 50 miliitros
Sal: 3 Gramos
Vainilla: 1 unidad

Merengue

Agua: 50 miliitros
Azucar: 165 grs
Claras: 3 Unidades

Preparación de la Receta

- Cortar discos de *hojaldre* y poner en una bandeja de horno.
- Espolvorear azúcar glas por encima y cubrir con peso para que la masa no se infle.
- Hornear a 170ºC durante 15 minutos.
- Calentar en un cazo la leche, los 25 g de azúcar, la sal y la vainilla.

- En un bol aparte disolver las yemas con la *maicena* y añadir la mezcla de la leche en forma de hilo para que las yemas no cuajen.
- Volvemos a poner la mezcla en el fuego para que espese.
- Añadir la *gelatina* hidratada y escurrida, el *ron* y la *mantequilla* hasta que todo esté integrado
- Reservar.

Para el merengue italiano

hacer un sirope poniendo el agua y el az&uacute

- Car en un cazo hasta que hierva.
- Batir las claras y añadir el sirope en forma de hilo.
- Una vez lista, mezclar el merengue italiano con la *crema* anterior y poner en una manga pastelera.
- Rellenar los profiteroles con esta mezcla.
- Hacer un caramelo con azúcar, agua y miel.
- Bañar los profiteroles en este caramelo y reservar.

Para montar la tarta Saint Honor&eacute

- Poner la base de *hojaldre*, los profiteroles con el caramelo siguiendo el borde del *hojaldre*, la *crema* en el centro de la tarta y decorar con un poco de *nata* montada.
- Terminar la tarta con un choux con caramelo en el centro.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/saint-honore-por-andrea-dopico