

Saint honoré

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Crema pastelera

Leche: 1/2 L

Azucar: 120 grs.

Yemas: 5 Unidades

Gelatina sin sabor: 1 Sobre

Fecula De Maiz: 50 grs.

Decoración

Azucar: 300 grs.

Agua: Cantidad necesaria

Aceite: Cantidad necesaria

Merengue común

Azucar: 80 grs.

Claras: 6 Unidades

Pâte à choux

Harina: 300 grs.

Manteca: 200 g

Agua: 1/2 L

Huevos: 6 Unidades

Sal: Una pizca

Azucar: Una pizca

Pâte sucrée

Azucar: 125 grs.

Huevo: 1 Unidad

Manteca: 330 g

Harina 0000: 500 g

Preparación de la Receta

Pâte sucrée

- En un bowl mezcle la *manteca* pomada con el azúcar hasta obtener una *crema*.
- Incorpore el *huevo* hasta emulsionar.
- Finamente añada la *harina* hasta formar un bollo de masa homogénea.
- Envuelva con un filme y reserve en la heladera.

Pâte à choux

- Bata los huevos y reserve.
- En una sartén caliente el agua con la *manteca*, la sal y el azúcar hasta romper el hervor.
- Fuera del fuego agregue la *harina* de un solo golpe y mezcle bien hasta homegenizar.
- Vuelva al fuego y continúe revolviendo hasta secar la pasta.
- Retire del fuego y añada los huevos poco a poco hasta unificar la preparación.

Profiteroles

- Sobre una placa enmantecada realice pequeñas porciones con la pâte a choux sin darles volumen.
- Emprolijie las puntas de la pasta con las yemas de los dedos humedecidos en agua
- Cocine en horno caliente a 200C hasta que se inflen y luego baje la temperatura 160C y termina la coción hasta que se sequen.

Base

- Estire la pâte sucrée con la ayuda de un palote a un grosor de 4 mm.
- Disponga sobre un placa siliconada y corte un disco con un aro de 26 cm de diámetro.
- Pincele los bordes con agua y realice un aro de pâte a choux.
- A coninuación realice un aro interno y finalmente un tercero por encima de los dos primeros.
- Cocine en horno caliente a 200C hasta que se inflen y luego baje la temperatura 160C y termina la coción hasta que se sequen.

Crema pastelera

- Hidrate la gelatia en agua fría.
- En una sauteuse lleve a hervor la leche con la mitad del azúcar.
- En un bowl bata las yemas con el resto de azúcar y la fécula de maíz.
- Vierta la leche caliente sobre las yemas poco a poco.
- Vuelva al fuego y revuelva hasta espesar.
- Incorpore la *gelatina* sin dejar de batir.

Merengue común

- Bata las claras con el azúcar hasta obtener un merengue.

Crema chiboust

- Mezcle la *crema* pastelera con la mitad del merengue.
- Añada el resto del merengue con movimientos envolventes.

Decoración

- Prepare un caramelo rubio y baje la temperatura en un baño María inverso hasta que tome consistencia cremosa.
- Pase las puntas de los profiteroles por el caramelo y deje solidificar sobre un placa siliconada.
- Aceite un bowl con diámetro igual al del Saint honoré.
- Con la ayuda de una cuchara realice hilos en todo el interior del bowl.
- Desmolde rápidamente.

Armado del postre

- Incluya los profiteroles en el aro del Saint honoré.
- Rellene el Saint honoré con la *crema* y termine con la canasta de caramelo.

Presentación

- Sirva en una fuente.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/saint-honore>