St. Honoré de chocolate



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Caramelo

Azucar: 500 grs.
Agua: 175 cc

Crema pastelera montada

Chocolate: 150 g
Crema de leche: 150 cc
Crema pastelera: 300 g

Ganache

Chocolate: 100 g
Crema de leche: 450 cc

Pâte a choux

Leche: 75 cc
Azucar: 5 grs.
Huevos: 3 a 5 Unidades
Sal: 5 g
Cacao: 15 g
Harina: 165 grs.
Agua: 175 cc
Manteca: 100 g

Varios

Hojaldre de chocolate: 200 g
Azucar impalpable: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

Pâte a choux

- Tamice la *harina* con el cacao y reserve.
- En una *cacerola* disponga el agua, la leche, el azúcar, la sal y la *manteca* cortada en cubos.
- Lleve sobre el fuego hasta que rompa el hervor
- Vierta la *harina* con el cacao y revuelva hasta que se despegue de las paredes de la *cacerola*.
- Pase a un bowl, deje bajar la temperatura y añada los huevos uno a uno hasta obtener punto cinta.

Crema pastelera montada

- Pique el **chocolate**.
- En una *cacerola* lleve la *crema* a hervor.
- Vierta sobre el *chocolate* y mezcle hasta que éste se disuelva.
- Deje enfriar y mezcle con la *crema* pastelera fría.

Caramelo

- En una *cacerola* disponga el azúcar, el agua y lleve al fuego hasta formar un caramelo y alcance los 160º C.

Ganache

- Pique el *chocolate*.
- En una *cacerola* lleve 100 cc de *crema* a hervor.
- Vierta sobre el *chocolate*, mezcle hasta que éste se disuelva y deje bajar la temperatura.
- Bata la *crema* restante a medio punto y añada a la preparación anterior.

Armado

- Estire el *hojaldre* de *chocolate* hasta alcanzar los 3 mm de espesor y corte un disco de 20 cm de diámetro.
- Disponga la pâte a choux en una manga y forme un cordón en el borde de la masa, un aro en el medio de la masa y un punto en el centro.
- Con el resto de masa confeccione bombitas sobre una placa ligeramente en mantecada.
- Cocine todo en el horno precalentado a 200º C durante 10 minutos, baje la temperatura a 170º C y prolongue la cocción 10 minutos más
- Deje enfriar antes de continuar con el armado.
- Rellene las bombas con la *crema* pastelera fría.
- Pase la superficie de las bombas por el caramelo, luego pase la mitad de ellas por azúcar impalpable y deje reposar sobre una placa aceitada o un papel antiadherente.

- Una vez frías pase la base por el caramelo y péguelas intercaladamente en la primera corona de la tarta St
- Honoré
- Rellene el centro con la *crema* pastelera montada y termine con la ganache formando picos con la ayuda de una manga pastelera.

Presentación

- Sirva en una fuente y decore con figuras de *chocolate*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/st-honore-de-chocolate