

**LA RICETTA**

## Dolce Saint-Honoré individuale

CULTURA

28\_03\_2021



È uno dei dolci più sofisticati e difficili da realizzare della gastronomia francese.

Ecco una ricetta semplificata. Qui i dolcetti sono individuali, ma con la modifica solo della pasta sfoglia (tagliare un grande disco invece che 4 più piccoli) questo dolce può essere preparato come una torta tonda (o rettangolare) e poi la si taglia in porzioni.

## **Ingredienti per 4 persone**

*Per i due tipi di pasta*

1 rotolo di pasta sfoglia

4 uova intere + 1 uovo per spennellare i *choux*

100 g di burro non salato

5 cl di latte

100 g di zucchero

20 cl di acqua

150 g di farina

1 pizzico di sale fino

*Per la crema*

25 cl di latte scremato

3 uova intere

50 g di zucchero

30 g di farina

50 g di burro non salato

*Per la decorazione*

1 baccello di vaniglia intero

20 cl di panna liquida intera

200 g di zucchero

15 g di zucchero a velo

Preriscaldate il forno a 220° C (termostato 7-8) e mentre il forno si scalda, **preparare i due tipi di pasta.**

Con uno stampino per biscotti, tagliate 4 dischi di *pasta sfoglia* quindi bucherellateli con una forchetta.

### **Per la pasta choux**

In un pentolino mettere l'acqua, il latte, lo zucchero, il sale e il burro freddo tagliato a pezzetti. Portare il composto a ebollizione, quindi toglierlo dal fuoco.

Aggiungere la farina setacciata e impastare con una spatola. Quindi rimettere tutto sul fuoco e mescolare energicamente fino a quando la preparazione non si attacca più al fondo della padella. Versare il tutto in una ciotola e aggiungere le uova intere (un uovo per volta).

Quindi mettere la pasta *choux* in una tasca munita di beccuccio.

Sui dischi di pasta sfoglia formare 4 cerchi di pasta *choux*, lavorando dall'interno verso l'esterno.

Preparare 3-4 *choux* piccoli per persona su un'altra teglia. Quindi spennellarli con il tuorlo d'uovo e infornarli a 220°C per 15-20 minuti.

### **Preparare la crema pasticciera**

Aprire a metà il baccello di vaniglia e raschiare via i semi.

In una casseruola portare a ebollizione il latte con la vaniglia.

Montare le uova con lo zucchero per sbiancarle, quindi aggiungere la farina. Quando il latte bolle, versatelo sulla preparazione dopo aver tolto il baccello di vaniglia. Quindi rimettere la preparazione nella casseruola e portare a ebollizione, mescolando continuamente con una frusta. Cuocere per 3-5 minuti dall'ebollizione, mescolando continuamente.

Quindi aggiungere 50 g di burro e raffreddare la crema pasticciera coprendola con la pellicola.

### **Per la decorazione e la rifinitura del dolce**

Per la panna montata destinata alla decorazione, montare 10 cl di panna liquida con lo zucchero a velo, quindi mettere da parte in frigo.

Montare il resto della panna e incorporarla delicatamente alla crema pasticciera oramai

ben fredda.

Forare le corone e i *choux*, quindi farcirli con la crema utilizzando un sac à poche.

In una casseruola fare cuocere lo zucchero senza toccarlo fino ad ottenere un leggero caramello. Caramellare i *choux* immergendoli nel caramello, quindi incollarli sulle corone. Decorare il Saint-Honoré con la panna montata utilizzando un sac à poche.

(Liana Marabini)