RECETA

COCINA FRANCESA

TARTA SAINT HONORÉ

INGREDIENTES (4 personas)

PARA LA PASTA CHOUX
(hecho y horneado ya en casa)
- 125 g de leche entera
- 125 g de agua
- 140 g de harina floja de repostería
- 115 g de mantequilla
- 5 g de sal
- 1/2 cucharadita de azúcar
- 4 huevos L a temperatura ambiente
- 1 masa hojaldre preparada
- 1 bote caramelo

PARA LA CREMA PASTELERA (hecho)
- 250 g de leche entera
- 1 cucharadita de extracto de vainilla o una vaina abierta en sentido longitudinal
- 2 yemas de huevo L
- 60 g de azúcar
- 1 y 1/2 cucharadas de harina (20 g)
- 1 y 1/2 cucharadas de maizena (20 g)

PARA LA CREMA DE NATA Y MASCARPONE
(hecho)
- 250 g de queso mascarpone
- 250 g de nata líquida para montar
- 65 g de azúcar glas
- 1 cucharadita de extracto de vainilla

ELEBORACIÓN

Preparamos la pasta choux.

Precalentamos el horno a 180º C con calor arriba y abajo.

Tamizamos la harina, reservamos.

En un cazo añadimos el agua junto con la leche, la sal, el azúcar y la mantequilla. Colocamos a calor medio y dejamos hasta llegar a ebullición.

Una vez que la mezcla haya hervido, retiramos del fuego e incorporamos la harina de golpe. Removemos con ayuda de una cuchara/espátula a un ritmo rápido y continuo.

Obtendremos una bola de masa compacta

Fuera del fuego, añadimos el primer huevo y removemos hasta homogeneizar, de este modo también favorecemos que la masa coja aire influyendo después en lo que pueda subir la masa durante la cocción.

Añadimos el siguiente huevo y mezclamos hasta integrar por completo. En caso de que la masa quedase muy seca y sin la consistencia adecuada, tendremos que añadir un poco más de huevo.

Preparamos la manga pastelera con una boquilla lisa de 1 cm de diámetro.

Escudillamos la masa en una bandeja perforada previamente forrada con papel de horno formando montoncitos de unos 3 cm de diámetro.

Nos humedecemos la yema de los dedos y bajamos los picos de masa.

Introducimos en el horno a media altura.

COCINA FRANCESA

TARTA SAINT HONORÉ

ELEBORACIÓN

Tras los primeros 15 minutos observemos que estos suflan (se hinchan).

En este momento abrimos la puerta del horno para que salga el vapor durante 3-4 segundos y volvemos a cerrar dejándolos 15-20 minutos más. Tomarán un color dorado por la superficie.

Terminado el tiempo de horneado, apagamos el horno y dejamos reposar en su interior con la puerta entreabierta de 5-10 minutos.

Sacamos y dejamos enfriar completamente sobre una rejilla.

Horneamos el hojaldre con la pasta choux.

Precalentamos el horno a 180º C con calor arriba y abajo.

Estiramos el hojaldre y cortamos un disco de 20 cm de diámetro. Colocamos sobre una bandeja forrada con papel de horno.Pinchamos la superficie con un tenedor.

Escudillamos un cordón de pasta choux alrededor del hojaldre dejando 0,5 mm separado del borde.

Creamos una espiral de pasta choux en el interior del hojaldre dejando un poco de espacio en entre los cordones de masa.

Humedecemos ligeramente la masa choux e introducimos en el horno a media altura.

Horneamos durante 30 minutos.

Sacamos y dejamos enfriar por completo sobre una rejilla.

Para la crema de NATA y Mascarpone:

Vertemos la nata en el bol frío y comenzamos a montar con unas varillas eléctricas a velocidad 1.

Una vez que comience a tomar cuerpo, añadimos el azúcar poco a poco y sin dejar de batir. Aumentaremos la velocidad de manera gradual pero sin llegar nunca a la máxima. Lo ideal es una velocidad media.

Antes de que termine de montar del todo, añadimos la vainilla junto con el queso mascarpone (ligeramente suavizado con una cuchara) y batimos hasta que obtengamos una nata con mucho cuerpo. Cuidado de no sobre batirla o haremos mantequilla… Cubrimos el bol con film y refrigeramos hasta el momento que vayamos a utilizarla.

Montamos la tarta. (Esta parte se hará en el evento)

Introducimos la crema pastelera en una manga con boquilla de relleno.

Rellenamos los profiteroles con la crema. Reservamos.

Introducimos la crema de nata y mascarpone en una manga pastelera con boquilla Saint Honoré de 18 mm.

Escudillamos un poco de crema en la base.

Escudillamos la crema de nata y mascarpone por la superficie

Decoramos los bordes con los profiteroles.

Colocamos un profiterol en la parte central de la tarta.

Servimos.