

Saint'Ho de vainilla y fresa




VALRHONA
Imaginons le meilleur du chocolat®

Saint'Ho de vainilla y fresa

UNA RECETA ORIGINAL DE *la École Gourmet Valrhona*

Recette calculée pour 1 Saint-Honoré de 6 personas

El día de antes:
Cremoso INSPIRATION FRESA
Ganache montada
IVOIRE 35 % vainilla
Hojaldre
Craquelin

El mismo día:
Pasta choux

Utensilios necesarios:
Molde semiesfera de silicona
de 4,5 cm de diámetro
Cortapastas redondo
de 3 cm de diámetro

HOJALDRE

Tiempo de preparación: 1 hora

Tiempo de reposo: 7 horas

Mantequilla de plegado

125 g Mantequilla

Masa

250 g Harina T55

5 g Sal

130 g Agua

15 g Mantequilla

**Consultar el consejo nutricional al final de la receta para una alternativa vegana.*

Preparación de la mantequilla de plegado: aplastar la mantequilla con un rodillo y formar un rectángulo de 9 × 25 cm con ayuda de papel surfurizado. Reservar en la nevera durante 1 hora.

Preparación de la masa: mezclar* todos los ingredientes juntos. Hacer una bola y dejar reposar en la nevera durante 2 horas.

Plegado de la masa*: formar un rectángulo de 20 × 25 cm con la masa. Poner la mantequilla en el centro del rectángulo y cerrar la masa para aprisionar la mantequilla.

Dar una vuelta simple, extender la masa en rectángulo, plegar el tercio superior hacia el medio y el tercio inferior el primer pliegue. Dejar reposar durante 2 horas en la nevera. Dar otra vuelta simple y dejar reposar durante 2 horas en la nevera. Repetir la operación y dejar reposar durante 2 horas en la nevera. Terminar con una vuelta doble, extender la masa de nuevo en rectángulo, plegar el cuarto superior hacia el medio y hacer lo mismo con el cuarto inferior. Volver a doblarlo todo en dos y dejar reposar en frío antes de usar.

Extender el hojaldrado a 2 mm de espesor, colocar en frío 1 hora antes de cortar un rectángulo de 10 × 25 cm. Hornear el rectángulo a 180 °C en horno ventilado durante 35 minutos recordando aplastarlo cada 10 minutos con una bandeja de horno.

**Mezclar amasando con la palma de la mano.*

**Plegado: esta operación permite superponer la masa y la mantequilla para crear el hojaldre.*

Saint'Ho de vainilla y fresa

(continuación)

CREMOSO INSPIRATION FRESA

Tiempo de preparación: 30 minutos

Tiempo de reposo: 12 horas

- 50 g Pulpa de fresa
- 3 g Sirope de glucosa
- 2 g Gelatina en polvo
- 10 g Agua
- 75 g **INSPIRATION FRESA**
- 85 g Nata líquida entera fría

Calentar la pulpa de fresa con la glucosa hasta alcanzar 80 °C. Añadir la gelatina hidratada previamente con el agua. Verter progresivamente sobre el **INSPIRATION FRESA** fundido. Batir con una batidora de brazo para perfeccionar la emulsión. Añadir la nata líquida fría y batir de nuevo. Verter en una bandeja, filmar a piel y dejar cristalizar en la nevera toda la noche.

GANACHE MONTADA IVOIRE 35 % VAINILLA

Tiempo de preparación: 30 minutos

Tiempo de reposo: 12 horas

- 60 g Nata líquida entera
- 5 g Miel de acacia
- ½ Vaina de vainilla **NOROHY**
- 85 g Chocolate **IVOIRE 35 %**
- 150 g Nata líquida entera fría

Calentar los 60 g de nata con la miel y los granos de vainilla. Verter en tres veces sobre el chocolate **IVOIRE 35 %** fundido sin dejar de remover con la lengua pastelera. Añadir de golpe los 150 g de nata líquida fría y batir con una batidora de brazo para perfeccionar la emulsión. Filmar a piel y dejar cristalizar en la nevera toda la noche.

PASTA CHOUX

Tiempo de preparación: 30 minutos

- 80 g Agua
- 80 g Leche entera
- 2 g Azúcar
- 2 g Sal fina
- 75 g Mantequilla sin sal
- 90 g Harina T55
- 3 Huevos (aprox.)
- 2 g Vainilla en polvo*

Hervir la leche, el agua, la mantequilla, el azúcar, la sal y la vainilla en polvo. Añadir la harina fuera del fuego y mezclar. Volver a poner en el fuego y secar la masa con una espátula hasta que se despegue de los bordes de la cacerola. Con la ayuda de un robot con la pala, acabar de desecar la masa y templarla. Batir los huevos y añadirlos uno a uno a la masa. La pasta está lista cuando presenta una textura que fluye y brillante (textura de aligot). Con ayuda de una manga con boquilla lisa de 10 mm de diámetro, escudillar choux de 2,5 cm de diámetro y colocar el craquelin congelado encima. Hornear a 180 °C en horno ventilado durante 20 minutos. Bajar la temperatura a 170 °C (horno ventilado) durante 5 minutos para terminar de desecar los choux.

*La vainilla en polvo se obtiene a partir de vainas raspadas, secadas en el horno durante 2 horas a 80 °C y después trituradas.

Saint'Ho de vainilla y fresa

(continuación)

ATEMPERADO PARA EL GLASEADO DE LOS CHOUX

Tiempo de preparación: 45 minutos

600 g INSPIRATION FRESA Derretir dos tercios de esta cantidad al baño María o en el microondas. Calentar a unos 45-50 °C y, cuando alcance esta temperatura, añadir el tercio restante de la cantidad inicial de **INSPIRATION FRESA** sin derretir y, si posible, picado. Mezclar y batir con una batidora de brazo con cuidado de no incorporar aire. Comprobar la temperatura del chocolate, que debe estar entre 31 y 32 °C. El chocolate ya está atemperado. Es importante mantener el chocolate a esta temperatura durante toda la preparación. Si es necesario, calentarlo en la superficie de trabajo con un secador.

CRAQUELIN

Tiempo de preparación: 30 minutos

Tiempo de reposo: 12 horas

75 g Mantequilla pomada
90 g Azúcar moreno
90 g Harina T55

Mezclar la mantequilla pomada con el resto de ingredientes hasta obtener una bola homogénea. Estirar entre 2 hojas de plástico o sulfurizadas. Retirar con cuidado la hoja superior y cortar discos de 3 cm de diámetro. Volver a colocar la hoja encima y reservar en el congelador toda la noche.

MONTAJE

Tiempo de preparación: 1 hora

Fresas frescas

Preparar el hojaldrado limpiamente con un cuchillo de sierra. Rellenar los choux con cremoso **INSPIRATION FRESA** y glasearlos con **INSPIRATION FRESA** atemperada. Colocar los choux glaseados en las impresiones del molde de silicona semiesfera de 4,5 cm para un acabado muy liso. Escudillar puntas de cremoso **INSPIRATION FRESA** con una manga sin boquilla para pegar los choux sobre una mitad del hojaldrado. Montar la ganache **IVOIRE 35 %** vainilla con una manga con boquilla Saint Honoré n.º 20. Escudillar de manera irregular sobre la otra mitad del hojaldrado. Decorar con cuartos de fresas frescas.

Consejo del chef

Con el resto de masa de choux, realizar chouquettes (no reducir las cantidades para la masa de choux, el éxito de la receta depende de ello). La cobertura **INSPIRATION FRESA** atemperada que no se haya utilizado se puede conservar para otras recetas.