



Idea di Saint Honoré

2 - 5 Novembre 2020

1. Namelaka alla Nocciola e vaniglia
2. Namelaka al cioccolato fondente
3. Bigné craquelin
4. Pasta (choux) bigné
5. Glassa Cremino alla Nocciola
6. Caramello Salato
7. Composizione della creazione
8. Decoriamo il tutto



Materiali e utensili

Frusta o mestolo (anche un cucchiaino)
Ciotole di varie misure
Pentolini medi (deve contenere almeno 1/2 l t)
Colino o passino
Frullatore a immersione
2 caraffa o brocca
Microonde (o bagnomaria)
Carta forno
Sac à poche con bocchette
Coppapasta
Mattarello
Piano cottura
Frullino elettrico o planetaria
Griglietta per glassare o 2/3 bicchieri
Stampo a semisfera diametro 4/6 cm (a seconda della grandezza del bigné) FACOLTATIVO.

Per la namelaka alla nocciola e vaniglia

Ingredienti

75 gr latte intero
150 gr panna fresca
4 gr gelatina animale 160 bloom
130 gr cioccolato bianco tritato
20 gr acqua per idratare la gelatina
1 bacca di vaniglia (i semini interni)
60 gr Pasta di Nocciola

Fate idratare la gelatina nella sua acqua fredda.
In un pentolino portate a bollore il latte e la vaniglia.
Sciogliete la gelatina idratata nel latte (il tutto lontano dalla fonte di calore - fiamma o induzione).
In una caraffa inserite i l cioccolato bianco tritato e versatevi sopra il latte e gelatina ancora caldo.
Mescolate con un cucchiaino fino a far sciogliere il cioccolato.
Versate all'interno la pasta di nocciola e la panna, fredda da frigorifero.
Emulsionate per 15/20 secondi con il frullatore ad immersione.
Lasciate riposare e cristallizzare per almeno 6/7 ore in frigorifero.
Utilizzare al bisogno o, per un maggiore sostegno, montate come fosse una panna montata evitando di far impazzire i l composto.
Conservate in frigorifero per circa 3/4 giorni.



Per la namelaka al cioccolato fondente

Ingredienti

75 gr latte intero
150 gr panna fresca
4 gr gelatina animale 160 bloom
100 gr cioccolato fondente tritato
20 gr acqua per idratare la gelatina

Fate idratare la gelatina nella sua acqua fredda.

In un pentolino portate a bollore il latte.

Sciogliete la gelatina idratata nel latte (il tutto lontano dalla fonte di calore - fiamma o induzione).

In una caraffa inserite il cioccolato fondente tritato e versatevi sopra il latte e gelatina ancora caldo.

Mescolate con un cucchiaino fino a far sciogliere il cioccolato.

Versate all'interno la pasta di nocciola e la panna, fredda da frigorifero.

Emulsionate per 15/20 secondi con il frullatore ad immersione.

Lasciate riposare e cristallizzare per almeno 6/7 ore in frigorifero.

Utilizzare al bisogno o, per un maggiore sostegno, montate come fosse una panna montata evitando di far impazzire il composto.

Conservate in frigorifero per circa 3/4 giorni

Per il craquelin

Ingredienti

50 gr Burro morbido
50 gr Zucchero semolato
35 gr Farina 00
15 gr Farina di nocciole

All'interno di un recipiente mescolate lo zucchero e le farine (meglio utilizzando i guanti), unite poi il burro morbido amalgamando bene il composto.

Stendete tra due fogli di carta forno (altezza 2 millimetri) e posizionate all'interno del congelatore per 5 minuti.

Estraete e "coppate" i dischetti della misura desiderata.

Riponete nuovamente in congelatore per almeno 10 minuti.

Adagiate il dischetto sopra il bigné (ancora congelato) subito prima della cottura



Per la pasta (choux) bigné

Ingredienti

250 gr di farina 00
130 gr di burro freddo da frigo
130 gr di zucchero semolato
80 gr di farina di pistacchi
55 gr di uova
1 gr di sale

In un pentolino inserite l'acqua, il burro, il sale e lo zucchero.

Portate il tutto a vigorosa ebollizione.

Appena ciò accadrà unite la farina tutta in una volta e con un cucchiaino (legno o plastica) continuate a girare bene il composto su se stesso.

Cuocete per altri 2 minuti a fiamma bassa.

Inserite il composto in planetaria munita di foglia e iniziate a far partire la macchina a media velocità (il composto si raffredderà un po').

Inserite le uova in circa 4/5 volte (non prima del momento in cui il composto ha assorbito l'uovo precedente).

Al termine dell'inserimento delle uova continuate l'azione della planetaria per altri 3/4 minuti.

Create i vostri bigné su teglia da forno (munita di carta forno o tappetino microforato).

Adagiate sopra i bigné un dischetto di pasta craquelin e cuocete.

COTTURA: Statico 220 C°, Ventilato 210 C° per 8/10 minuti e 170 C° Ventilato o 180 C° Statico altri 15/20 minuti. (I tempi variano dalle dimensioni del bigné e del singolo forno).

Per la pasta sfoglia

Ingredienti

1 o 2 rettangoli di pasta sfoglia (ci servirà ricavare 2 rettangoli 20 x 10 cm)



Per glassa cremino alla nocciola

Ingredienti

50 gr di cioccolato bianco
25 gr di pasta di nocciola
8 gr di burro di cacao mycryo
12 gr di nocciola a granella

Sciogliete, a microonde, il cioccolato bianco con il burro cacao. In seguito aggiungete la pasta di nocciola, amalgamate il tutto e infine aggiungete la granella di nocciola. Utilizzate al bisogno.

Per il caramello salato

Ingredienti

105 gr di zucchero semolato
3/4 gr di sale
100 gr di panna fresca
100 gr di burro

In un pentolino fate sciogliere lo zucchero e portatelo a caramellizzazione (deve essere bello biondo).

A parte portate a ebollizione la panna con il sale e aggiungetela al caramello quando pronto.

Lasciate decuocere fino a quando il caramello non si sarà sciolto completamente.

Trasferite il composto in una caraffa, inserite il burro e mixate il tutto creando una emulsione (grazie ad un minipimer).

Utilizzate al bisogno.

Per il decoro

Zucchero semolato per creare del caramello
Cioccolato fondente



Composizione

Montate I e namelaka in planetaria (prima una e poi l'altra).

Cuocete i 2 rettangoli di pasta sfoglia spolverandoli con dello zucchero a velo.

Una volta freddi, sopra uno strato, create dei cilindri alternati di namelaka alla nocciola e vaniglia con namelaka al cioccolato fondente.

Inoltre, colate sopra del caramello salato e coprite con l'altro strato di pasta sfoglia.

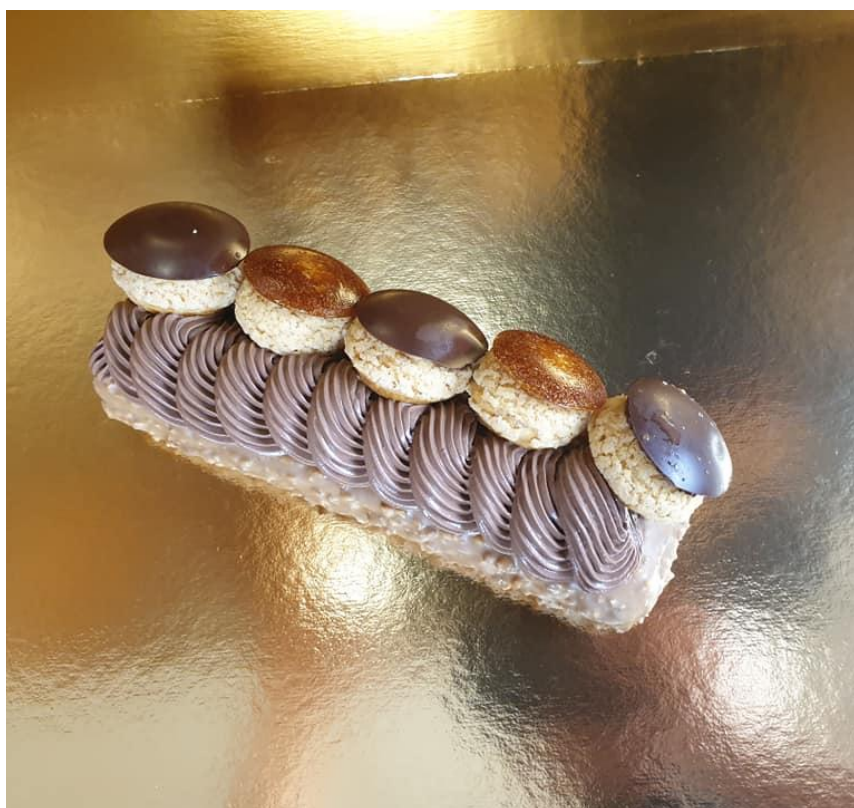
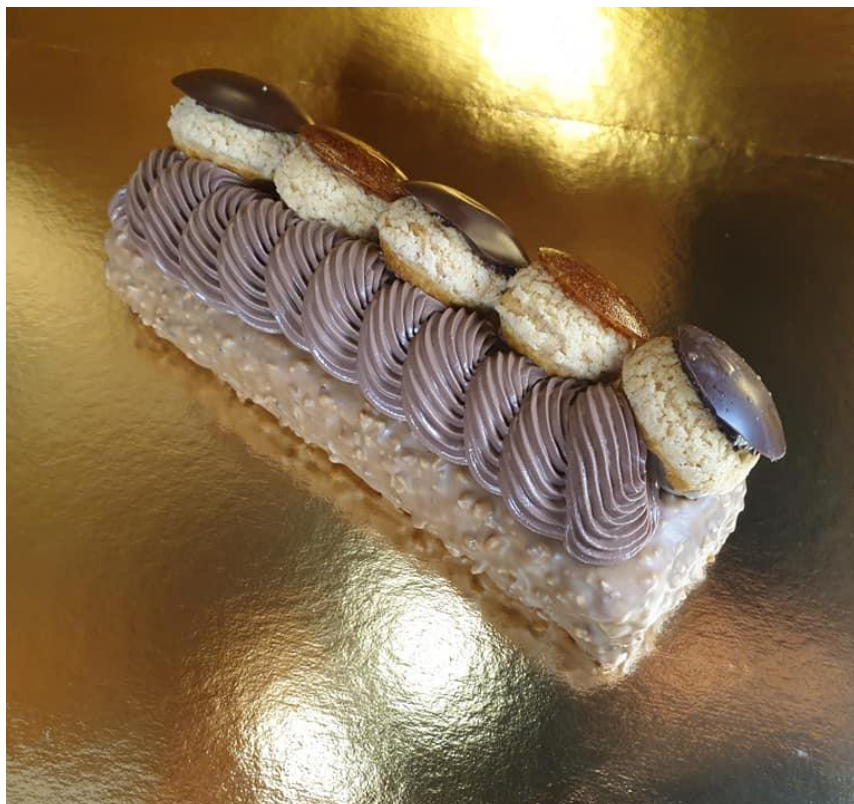
Glassate i I tutto con I a glassa cremino alla nocciola e posizionate in frigorifero.

Una volta rappresa I a glassa, adagiate sopra i bignè, uno in fila l'altro, ripieni alternativamente con le due namelaka e, sempre alternativamente, glassati in parte con cioccolato e caramello.

Nel lato libero create una spirale con le due namelaka (inserite da prima una namelaka in un sac à poche e subito dopo l'altra).

Personalmente utilizzo una bocchetta stella

Conservate la creazione in frigorifero per 3/4 giorni al massimo.



Qui trovi Idea di Saint Honoré sul mio sito:
<https://davideselogna.it/idea-di-saint-honore/>



Davide Selogna

La mia missione è rendere la pasticceria alla portata di tutti.

GRAZIE ALLA PASTICCERIA
AIUTO LE PERSONE A RAGGIUNGERE
I PROPRI OBIETTIVI PROFESSIONALI
E PERSONALI.



Dove mi trovi

Il mio sito davideselogna.it

- **Pagina FB:** segui le Live e creiamo insieme in diretta le creazioni che ho pensato per voi
- **Gruppo FB** "[Davide Selogna - La famiglia](#)" dove confrontarti con tantissime altre persone e trovare le risposte che cerchi
- Canale **Telegram** "[Davide Selogna - News](#)" con tips in anteprima
- [Instagram](#)

💖 Qui trovi i **PDF** di tutte le ricette fatte insieme in LIVE
<https://davideselogna.it/ty/videolive-ricette/>

😊 [Qui trovi tutti i miei corsi online](#)

Ti sei già iscritto al percorso gratuito di 5 lezioni video estratte dal mio corso "Le creme e le basi della pasticceria italiana"?

✅ [Clicca qui e accedi subito ai video!!](#)