



# Tarta Saint Honoré de mascarpone, chocolate, café y peras

por Caro Ferpozzi

# Hojaldre Rápido

EAG  
— 20 AÑOS —



Harina 000 250 grs  
Harina 0000 125 grs  
Manteca temperatura ambiente 75 grs  
Sal 7grs

Agua muy fría 155 grs  
Vinagre 1/4 cda  
Manteca fría 225 grs

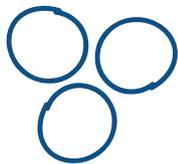
1. Cortar la manteca fría de 1 cm x 1 cm y enfriar en el freezer por al menos media hora.
2. Mezclar el agua helada con el vinagre.
3. Colocar las harinas tamizadas y la sal en la batidora junto con la manteca blanda y formar un arenado con la ayuda de una lira ( tiene que verse como queso rallado de paquete).
4. Incorporar el agua y mezclar sin amasar de más, se tienen que poder ver algunos sectores secos ( Aprox 20 segundos).
5. Incorporar la manteca fría en cubos y mezclar hasta distribuir.
6. Retirar la masa de la batidora y formar un cuadrado de 13 cm x 13 cm, envolver en film y enfriar por al menos 1 hora.
7. Espolvoreando con harina la mesada, estirar de 1.3 cm de grosor y dar 4 vueltas dobles con espacios de 1 hora.

**VUELTA DOBLE:** una vez que la masa está estirada unir las puntas en el centro y doblar al medio superponiendo el lado izquierdo sobre el derecho como si quedara un libro cerrado.

8. Una vez dada la última vuelta doble, dejar descansar entre 1 y 2 horas.
  9. Estirar la masa de 4 mm de espesor y dejar descansar estirada y tapada en heladera por al menos 30 minutos, esto nos va a ayudar a que no se deforme cuando lo cortemos.
  10. Cortar un círculo de 28 cm aproximadamente.
  11. Colocar sobre una placa, pinchar con un tenedor y enfriar.
- Cocción:** ( Lleva misma temperatura y tiempo de cocción que los profiteroles)
12. Dibujar un círculo de masa de choux en el contorno dejando 2 cm libres hacia fuera, y otro a los 5 cm de este mismo.
  13. Hornear a 180 C por 20 minutos y bajar la temperatura a 160 C por 20 o 25 minutos más. Para comprobar que está cocido, levantarlo con la ayuda de una espátula y comprobar que no se doble.

\* *Este hojaldre es una receta base, se puede usar para fosforitos, palmeritas, milhojas, pastelitos o cualquier otra preparación.*

# Craqueline de cacao



Azúcar 80 grs  
Harina 60 grs  
Cacao 30 grs  
Manteca 80 grs

1. Con la lira de la batidora, o frotando los ingredientes entre los dedos, arenar todos los ingredientes hasta que la masa se una.
2. Colocarlos entre dos papeles manteca y estirar de aproximadamente 2 mm de espesor y enfriar media hora o hasta que al levantar el papel se despegue fácilmente.
3. Cortar círculos del mismo diámetro de la base de los profiteroles.

\* *El craqueline se puede volver a estirar infinitas veces*

# Masa Choux



Agua 200 grs  
Manteca 90 grs  
Sal 4 grs  
Azúcar 4 grs

Leche en polvo 15grs  
Harina 000 110 grs  
Huevos 3 u 150 grs

1. En una olla llevar a hervor el agua, la sal, el azúcar y la manteca.
2. Retirar del fuego, agregar la leche en polvo y disolver, agregar la harina y revolver con una cuchara de madera hasta incorporar bien. Volver al fuego y revolver constantemente, hasta que la masa se despegue de los bordes de la olla ( entre 1 a 3 minutos).
3. Colocar la masa en el bowl de la batidora y mezclar por 3 minutos con la lira a velocidad media para que se enfríe.
4. Mientras, romper el ligue de los huevos e incorporarlos en forma de hilo batiendo por aproximadamente 5 minutos. La masa está lista cuando, al presionarla entre dos dedos se puede formar un pico sostenido.
5. Con una manga y un pico formar los profiteroles del tamaño deseado sobre la superficie donde se van a hornear o sobre un foalex en el caso de que se quieran congelar.
6. Espolvorear con azúcar impalpable y colocar el disco de craqueline por encima.
7. Hornear a 180C por 20 minutos y 160C por 20 a 25 minutos más.

# Cremoso de chocolate

EAG  
— 20 AÑOS —



Leche 300grs  
Crema 50grs  
Azúcar 45grs

Yemas 100grs  
Chocolate 70% 140grs  
Chocolate con leche 140grs

1. Colocar los chocolates en un bowl.
2. Calentar la crema, la leche y la mitad del azúcar.
3. Mezclar las yemas con la otra mitad del azúcar.
4. Volcar los líquidos sobre las yemas, homogeneizar y volver a la olla y cocinar con la espátula hasta 83 C, hasta lograr una crema inglesa bien espesa.
5. Volcar sobre el chocolate y emulsionar. Pasar por un colador.
6. Enfriar por al menos 4 horas.

# Crema de café



Crema 400grs  
Café en grano 85grs  
Espresso doble 40grs

Azucar impalpable 80grs  
Gelatina sin sabor 6grs  
Agua 30grs

1. Infusionar la crema con el café por media hora y colar.
2. Hidratar la gelatina en agua fría y reservar.
3. Disolver la gelatina y mezclar con espresso y el resto de los ingredientes.
4. Llevar a frio por al menos 4 horas y montar antes de usar.

# Crema de mascarpone y amaretto



Huevo 50grs  
Yemas 100grs  
Amaretto 65grs  
Azúcar 65grs  
Cremor tartaro 2 grs

Mascarpone 500grs  
Crema 185grs  
Gelatina 4grs  
Agua 20grs

1. Hidratar la gelatina con el agua.
2. Montar la crema con el mascarpone a punto medio.
3. Cocinar a baño maría las yemas, el azúcar, el amaretto y el cremor tártaro batiendo constantemente hasta los 55C.
4. Pasar el sabayón a la batidora y batir hasta enfriar, agregar la gelatina disuelta.
5. Mezclar con la mezcla de mascarpone y crema.
6. Llevar a frio 4 horas.
7. Montar antes de usar.

# Gelatina de amaretto y café



Café 100grs  
Amaretto 75grs  
Almibar tpt 75grs

Agar Agar 1grs  
Gelatina sin sabor 7grs  
Agua 35grs

1. Hidratar la gelatina.
2. Mezclar el café con el almíbar y el agar agar y llevar al fuego hasta que hierva.
3. Agregar la gelatina hidratada y mezclar.
4. Agregar el amaretto.
5. Enfriar por 1 hora.

# Peras pochadas en almíbar de caramelo



Peras 3 u  
Azúcar 300grs  
Agua 400grs  
Vainilla 1 chaucha

1. Llevar a hervor el agua y reservar.
2. Hacer un caramelo en seco con el azúcar.
3. Agregar el agua caliente y cocinar unos minutos mas hasta que el caramelo se haya disuelto y quede un agua de caramelo.
4. Agregar las chauchas de vainilla y las peras peladas y cocinar hasta que estén tiernas.
5. Enfriar.

# Caramelo para el armado



Azucar 300grs  
Agua 100grs

Una vez rellenos los profiteroles, hacer un caramelo rubio y conservar sobre un bowl.

# Armado

1. Perforar los profiteroles en la base y rellenarlos con una manga con la crema de café.
2. Pegarlos a la base de hojaldre el caramelo y esperar a que solidifique.
3. Colocar quennelles de cremoso de chocolate sobre la masa, alternando con puntos de crema de mascarpone. Sumar mini quennelles de gelatina de café y amaretto y las peras caramelizadas apenas trozadas.
4. Terminar con un poco de cacao sobre algunos puntos de mascarpone y algunas lasquitas de chocolate templado.

**\*** *Es ideal comerla en el día, pero para extender su vida útil se puede pintar la base de hojaldre con una fina capa de chocolate antes de colocar las cremas.*

**¡Gracias por ser parte  
de nuestro aniversario  
número 20!**

**EAG**

— 20 AÑOS —