



---

# Saint-Honoré de albaricoque Bergeron

*Saint-Honoré mit Bergeron-Aprikose*

# Saint-Honoré de albaricoque Bergeron

## Saint-Honoré mit Bergeron-Aprikose

### MASA « PÂTE À CHOUX »

Agua	247g
Leche	247g
Mantequilla	214g
Azúcar	6g
Sal	7g
Harina	285g
Huevos	500g

Hervir el agua, la leche, la mantequilla, el azúcar y la sal. Poner la mezcla en bol de batidora y añadir la harina. Mezclar con la batidora a velocidad 1/2 hasta la desecación de la pasta. Añadir progresivamente los huevos. Cocinar al horno a 250 °C. Opción 1: cocer en horno ventilado apagado a 250 °C durante 40 minutos. Opción 2: cocer en horno tradicional a 180 °C entre 20 y 25 minutos.

### CREMA DE ALBARICOQUE

Puré de albaricoque PONTHER	100g
Crema	200g
Gelatina	4,5g
Chocolate blanco	125g

Hervir la crema. Verter sobre el chocolate blanco y la gelatina ablandada. En frío, añadir el puré de albaricoque PONTHER.

### JALEA DE ALBARICOQUE

Puré de albaricoque PONTHER	1000g
Gelatina	14g

Calentar el puré de albaricoque PONTHER y verter sobre la gelatina ablandada.

### NATA CON JARABE DE HORCHATA

Nata fresca líquida	600g
Mascarpone	300g
Jarabe de horchata de almendras	90g

Mezclar los 3 ingredientes y dejar reposar toda la noche. Mezclar al día siguiente.

### SABLÉ BRETÓN

Harina	1200g
Levadura química	52g
Azúcar	800g
Sal	12g
Mantequilla	1000g
Yemas de huevo	360g

Preparar una mantequilla pomada y añadir las yemas. Añadir la harina, la levadura química, el azúcar y la sal. Mezclar luego bajar y cocer en círculos.

### PRESENTACIÓN

Rellenar las lionesas con crema de albaricoque y jalea de albaricoque. Glasear con un caramelo. Poner sobre el sablé bretón y llenar de nata con jarabe de horchata. Decorar con almendras deshiladas tostadas.

### BRANDTEIG

Wasser	247g
Milch	247g
Butter	214g
Zucker	6g
Salz	7g
Mehl	285g
Eier	500g

Wasser, Milch, Butter, Zucker und Salz zum Kochen bringen. Die Mischung in die Schüssel eines Rührgeräts geben und das Mehl hinzufügen. Mit dem Schneebesen auf der Stufe 1/2 vermischen, bis der Teig fest wird. Allmählich die Eier hinzufügen. Im Ofen bei 250 °C backen. Option 1: Im auf 250 °C vorgeheizten und dann ausgeschalteten Umluftbackofen 40 Minuten backen. Option 2: Im traditionellen Backofen 20 bis 25 Min. bei 180°C backen.

### APRIKOSENCREME

PONTHER Fruchtpüree Aprikose	100g
Sahne	200g
Gelatine	4.5g
Weißer Schokolade	125g

Die Sahne zum Kochen bringen. Auf die weiße Schokolade und die eingeweichte Gelatine geben. Nach dem Abkühlen das PONTHER Fruchtpüree Aprikose hinzufügen.

### APRIKOSENGELEE

PONTHER Fruchtpüree Aprikose	1000g
Gelatine	14g

Das PONTHER Fruchtpüree Aprikose erwärmen und auf die eingeweichte Gelatine geben.

### SCHLAGSAHNE MIT MANDELSIRUP

Flüssige Sahne	600g
Mascarpone	300g
Mandelsirup	90g

Die 3 Zutaten am Vortag vermischen und ruhen lassen. Am nächsten Tag mixen.

### BRETONISCHES SANDGEBÄCK

Mehl	1200g
Backpulver	52g
Zucker	800g
Salz	12g
Butter	1000g
Eigelb	360g

Butter weich kneten und Eigelb hinzufügen. Mehl, Backpulver, Zucker und Salz hinzugeben. Vermischen, dann ausrollen und in Dessertringen backen.

### ANRICHTEN

