



Saint-Honoré de plátano
Banane-Saint-Honoré-Torte

Saint-Honoré de plátano

Banane-Saint-Honoré-Torte

MASA PÂTE À CHOUX

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

Hervir el agua, la leche, la mantequilla, el azúcar y la sal. Poner la mezcla en un bol de batidora y añadir la harina. Mezclar con las varillas a velocidad 1/2 hasta que se seque la masa. Añadir progresivamente los huevos. Cocer 40 minutos en un horno ventilado apagado a 250°C.

CRUJIENTE

Mantequilla	100g	Azúcar aromatizada con vainilla	5g
Azúcar de caña	125g	Harina	125g

Hacer una mantequilla en pomada, luego añadir los 2 azúcares y la harina. Mezclar hasta obtener una masa homogénea. Extender la masa entre 2 hojas de papel sulfurizado. Cortar al tamaño deseado y ponerlo encima de la masa pâte à choux antes de la cocción.

CREMA DE PLÁTANO

Puré de plátano PONTHER	300g	Gelatina	15g
Puré de maracuyá PONTHER	130g	Chocolate blanco para el glaseado	400g
Nata líquida	600g	Mascarpone	30g

Hervir la nata. Luego, agregar el chocolate blanco y la gelatina reblanecida. En frío, añadir los 2 purés de fruta PONTHER y el mascarpone.

JALEA DE PLÁTANO

Puré de plátano PONTHER	1000g
Gélatina	14g

Calentar el puré de plátano PONTHER luego incorporar la gelatina reblanecida.

CHANTILLY DE VAINILLA

Nata	500g
Azúcar	40g
Vaina de vainilla	1

Montar los ingredientes con la batidora.

PASTAFLORA GRANOLA

Mantequilla	450g	Vainilla en polvo	3g
Azúcar	240g	Harina T55	630g
Sal	6g	Harina de centeno	90g
Azúcar invertido	30g	Levadura química	15g

Hacer una mantequilla pomada. Añadir el azúcar, la sal, el azúcar invertido y la vainilla, luego las harinas y la levadura química. Extender la masa en 2mm y cortar en rectángulos. Cocer 12 minutos en el horno a 150°C.

PRESENTACIÓN

Guarnecer los bocaditos con crema de plátano y jalea de plátano. Cubrir los bocaditos con un disco pequeño de caramelo. Ponerlo sobre la pastaflora Granola y agregar encima una plaquita fina de chocolate negro. Cubrir con chantilly de vainilla. Decorar con arandelas de plátano fresco.

BRANDTEIG

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

Das Wasser und die Milch mit dem Butter, dem Zucker und dem Salz zum Kochen bringen. Die Mischung in eine Rührschüssel geben und das Mehl hinzufügen. Mit einem Handrührgerät auf halber Geschwindigkeit rühren, bis der Teig trocken wird. Anschließend schrittweise die Eier hinzufügen. 40 Minuten bei Umluft auf 250 °C backen.

CROUSTILLANT

Butter	100g	Vanillezucker	5g
Rohrzucker	125g	Mehl	125g

Die Butter schaumig rühren, die beiden Zuckerarten und das Mehl hinzufügen. Solange rühren, bis eine gleichmäßige Masse entsteht. Den Teig zwischen zwei Blatt Backpapier verteilen. Auf die gewünschte Größe zuschneiden und vor dem Backen auf den Brandteig geben.

BANANACREME

Bananenpüree PONTHER	300g	Gelatine	15g
Passionsfruchtpüree PONTHER	130g	Weißer Kuvertüre	400g
Schlagsahne (ungeschlagen)	600g	Mascarpone	30g

Die Schlagsahne zum Kochen bringen und anschließend über die weiße Schokolade und die aufgeweichte Gelatine gießen. Kalt stellen, die 2 Fruchtpurees PONTHER und den Mascarpone hinzufügen.

BANANAGELEE

Bananenpüree PONTHER	1000g
Gelatine	14g

Das Bananenpüree PONTHER erhitzen und die eingeweichte Gelatine hinzufügen.

SCHLAGRAHM MIT VANILLE

Schlagsahne	500g
Zucker	40g
Vanilleschote	1

Die Zutaten in den Mixer geben.

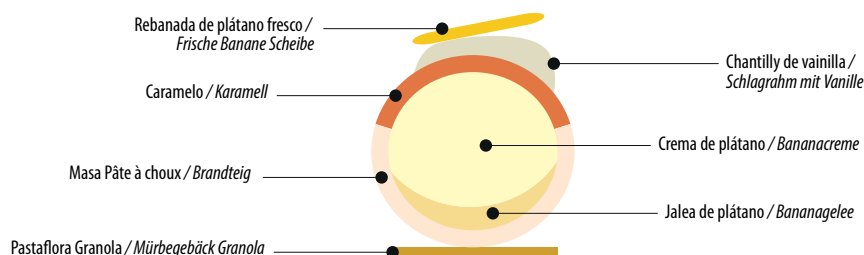
MÜRBEGBÄCK GRANOLA

Butter	450g	Gemahlene Vanille	3g
Zucker	240g	Mehl T55	630g
Salz	6g	Roggenmehl	90g
Invertzucker	30g	Backpulver	15g

Die Butter schaumig rühren. Zucker, Salz, Invertzucker und Vanillepulver, anschließend das Mehl und das Backpulver hinzufügen. Den Teig in einer Stärke von 2 mm ausrollen und zu Rechtecken formen. 12 Minuten im Ofen bei 150°C backen.

ANRICHTEN

Die Brandteigplatten mit der Bananencreme und dem Bananengelee garnieren. Die Oberseite der Brandteigplatten mit einer kleinen Scheibe Karamell bedecken. Auf das Mübbegebäck Granola geben und eine dünne Scheibe dunkle Schokolade darauf geben. Mit Vanilleschlagrahm abdecken. Mit frischen Bananenscheibchen dekorieren.



Plátano
Banane

Origin Ecuador