



---

**SAINT-HONORÉ DE  
NARANJA SANGUINA**  
BLUTORANGEN-SAINT-HONORÉ

Hung En Lucas CHEN, Hee Sun Jenny JUNG, Chi Yan Emily TANG

*Estudiantes en el programa de licenciatura en artes de la repostería francesa en el campus de París de la École Ducasse  
Studierende im Bachelor-Studiengang für französische Konditorkunst an der École Ducasse - Paris Campus*

# SAINT HONORÉ DE NARANJA SANGUINA

## BLUTORANGEN-SAINT-HONORÉ

### CREMA PASTELERA

Leche	100g
Vaina de vainilla	1
Yemas de huevo	12g
Azúcar en polvo	20g
Crema en polvo	5g
Harina T65	5g

Mezclar las yemas de huevo y el azúcar en polvo juntos. Agregar la harina y mezclar bien. Colocar la crema en polvo y la vaina de vainilla en la leche y calentar. Agregar la leche caliente a la mezcla de yemas de huevo y llevar a ebullición en la cacerola hasta obtener la textura deseada. Cubrir y enfriar en el refrigerador.

### GANACHE MONTADA DE JAZMÍN

Crema (1)	91g
Flores de jazmín frescas	10g
Masa de gelatina	10g
Chocolate Ivoire	42g
Crema (2)	100g

Agregar las flores de jazmín frescas a la crema (1), hervir y dejar reposar durante 10 minutos. Escurrir la crema y llevar a hervir nuevamente. Agregar la crema caliente a la masa de gelatina y el chocolate Ivoire. Mezclar y agregar la crema (2), mezclar nuevamente. Enfriar hasta que esté firme. Montar justo antes de usar.

### CÁSCARA DE NARANJA CONFITADA

Naranja sanguina	35g
Puré de naranja sanguina de Sicilia IGP 100% Ponthier	250g
Azúcar	180g
Puré de limón 100% Ponthier	30g

Pelar la naranja sanguina y blanquearla tres veces. Cortar en tiras. Cocinar a fuego lento con el puré de naranja sanguina 100%, el puré de limón 100% y el azúcar durante aproximadamente 20 minutos hasta que las cáscaras estén lo suficientemente confitadas.

### MERMELADA DE NARANJA SANGUINA FRESCA

Naranja sanguina	125g
Azúcar	38g
Pectina NH	0,5g
Jugo de limón Ponthier 100%	15g

Pelar la naranja y cocinar con el jugo, la pulpa y el jugo de limón Ponthier 100% durante 10 minutos. Agregar la pectina NH con la mezcla de azúcar.

### MERMELADA DE NARANJA SANGUINA

Puré de naranja sanguina de Sicilia IGP 100% Ponthier	75g
Azúcar	12g
Agar Agar	0,8g

Calentar el puré de naranja sanguina 100% a 40 grados. Agregar el azúcar y el agar agar y llevar a ebullición. Enfriar hasta que esté firme. Mezclar una vez firme y mezclar con la confitura de naranja sanguina fresca.

### MASA DE CHOUX

Leche	42g
Mantequilla	13g
Harina T55	27g
Huevos enteros	55g

Llevar la leche y la mantequilla a ebullición. Agregar la harina tamizada y mezclar bien. Enfriar a 60 grados y agregar suavemente los huevos enteros, luego mezclar bien hasta que la masa esté lisa y brillante. Piping sobre papel para hornear y congelar durante 1 hora. Hornear a 180 grados durante 15 minutos.

### CARAMELO

Azúcar	125g
Agua	50g
Glucosa	13g

Llevar el agua, el azúcar y la glucosa a ebullición y cocinar hasta obtener un caramelo claro. Detener la cocción del caramelo sumergiendo la cacerola en un bol de agua fría. Sumergir los choux.

### PÂTISSIÈRE-CREME

Milch	100g
Vanilleschote	1
Eigelb	12g
Puderzucker	20g
Puddingpulver	5g
Mehl (Type 65)	5g

Eigelb und Puderzucker vermischen. Mehl hinzufügen und gut verrühren. Puddingpulver und die Vanilleschote in der Milch erwärmen. Die heiße Milch zur Eigelb-Mischung geben und in einem Topf unter ständigem Rühren zum gewünschten Verdicken kochen. Abdecken und im Kühlschrank abkühlen lassen.

### JASMIN-GANACHE

Sahne (1)	91g
Frische Jasminblüten	10g
Gelatine	10g
Weißer Schokolade	42g
Sahne (2)	100g

Frische Jasminblüten zur Sahne (1) geben, zum Kochen bringen und 10 Minuten ziehen lassen. Die Sahne abseihen und erneut aufkochen. Die heiße Sahne zur aufgelösten Gelatine und zur weißen Schokolade geben. Alles gut vermischen und die Sahne (2) hinzufügen, erneut mischen. Bis zum Festwerden kühlen und vor Verwendung zu einer steifen Masse aufschlagen.

### KANDIERTE ORANGENSCHALEN

Blutorange	35g
Blutorangepüree aus Sizilien (g.g.A.) 100% Ponthier	250g
Zucker	180g
Zitronenpüree 100% Ponthier	30g

Die Blutorange schälen und dreimal blanchieren. In Streifen schneiden. Mit dem Orangepüree, dem Zitronenpüree und dem Zucker etwa 20 Minuten köcheln, bis die Schalen ausreichend kandiert sind

### FRISCHE BLUTORANGENKONFITÜRE

Blutorange	125g
Zucker	38g
Pektin NH	0,5g
Zitronenpüree 100% Ponthier	15g

Die Blutorange schälen und mit Saft, Fruchtfleisch und dem Zitronenpüree 10 Minuten kochen. Pektin NH mit der Zuckermischung hinzufügen.

### BLUTORANGENKONFITÜRE

Blutorangepüree aus Sizilien (g.g.A.) 100% Ponthier	75g
Zucker	12g
Agar Agar	0,8g

Das Orangepüree auf 40 Grad erhitzen. Zucker und Agar Agar hinzufügen und zum Kochen bringen. Bis zum Festwerden kühlen. Sobald die Mischung fest ist, pürieren und mit der frischen Blutorangenkönfitüre vermischen.

### WINDGEBÄCKTEIG

Milch	42g
Butter	13g
Mehl (Type 55)	27g
Eier (ganze)	55g

Milch und Butter zum Kochen bringen. Gesiebtes Mehl hinzufügen und gut verrühren. Bei 60 Grad abkühlen lassen und dann vorsichtig die ganzen Eier hinzufügen, gut rühren, bis der Teig glatt und glänzend ist. Auf Backpapier dressieren und 1 Stunde einfrieren. Bei 180 Grad 15 Minuten backen.

### KARAMELL

Zucker	125g
Wasser	50g
Glukosesirup	13g

Wasser, Zucker und Glukosesirup zum Kochen bringen und zu hellem Karamell kochen. Das Karamell durch Eintauchen des Topfes in eine Schüssel mit kaltem Wasser stoppen. Die Windbeutel eintauchen.

# SAINT HONORÉ DE NARANJA SANGUINA

## BLUTORANGEN-SAINT-HONORÉ

### MASA HOJALDRADA

Harina T65	250g
Sal	5g
Agua	125g
Vinagre blanco	2g
Mantequilla seca	150g

Disolver la sal y el vinagre blanco en el agua, agregar la harina y amasar brevemente. Estirar la masa a 30x15cm y dejar enfriar. Estirar la mantequilla seca a 15x15cm. Colocar la mantequilla en la masa y darle 2 vueltas dobles. Dejar reposar durante 1 hora en el refrigerador. Estirar a 20x24. Cortar en rectángulos de 5x12. Hornear 35 minutos a 180 grados, pincelar con huevo y hornear durante 5 minutos.

### CROCANTE DE NARANJA SANGUINA

Puré de naranja sanguina de Sicilia IGP 100% Ponthier	56g
Isomalt	16g
Glucosa	3g
Almidón de patata	5g

Hervir la glucosa, el puré de naranja sanguina 100%, el almidón de patata y el isomalt mientras se remueve. Enfriar en el refrigerador. Extender sobre un tapete de silicona y hornear a 110 grados durante 70 minutos. Presionar en el molde para dar forma. Retirar suavemente y dejar enfriar.

### SORBETE DE NARANJA SANGUINE

Agua	84g
Glucosa en polvo	33g
Azúcar	45g
Estabilizador 64S	0,9g
Puré de naranja sanguina 100% PGI de Sicilia Ponthier	92g
Puré de limón 100% Ponthier 100%	20g

Calentar el agua. A 45°C, agregar el azúcar en polvo, la glucosa atomizada y el estabilizador. Mezclar. Llevar a ebullición y verter sobre el puré de naranja sanguina 100% y el puré de limón 100% Ponthier. Congelar. Pacojet y colocar en bolsas de pastelería.

### PISTOU DE ESTRAGÓN

Estragón	5g
Almendra pelada	5g
Puré de limón 100% Ponthier	4g
Aceite de oliva	30g
Flor de sal	1g
Pimienta Timut	0,5g

Blanquear las almendras durante 5 minutos. Picar muy finamente, al igual que el estragón. Mezclar el resto de los ingredientes y batir hasta obtener la textura deseada. Reservar a 4°C. Colocar en una manga pastelera.

### GARNISHES

Pistou de estragón	CS
Segmentos de naranja sanguina fresca	80g
Vinagre balsámico	CS
Flor de sal	CS
Limón caviar	CS

Agregar un poco de crema montada con jasmín en el plato para pegar la masa hojaldrada. Rellenar la masa hojaldrada con crema pastelera. Colocar 2 choux rellenos de crema pastelera. Añadir las cáscaras de naranja sanguina confitadas, cortadas en trozos pequeños. Mezclar 50g de cáscaras de naranja sanguina confitadas con 50g de mermelada de naranja sanguina fresca. Cubrir la masa hojaldrada con una capa gruesa de la mezcla de mermelada de naranja sanguina. Poner la ganache montada con jasmín en la parte superior usando una boquilla redonda. Colocar tres choux con caramelo en la parte superior, rellenos de mermelada de naranja sanguina. Disponer los tres segmentos de naranja en un círculo en el plato, agregar la cantidad deseada de pistou de estragón y vinagre balsámico. Espolvorear una pizca de flor de sal sobre los segmentos de naranja sanguina justo antes de servir. Colocar el crujiente de naranja sanguina en la parte superior de los segmentos de naranja sanguina justo antes de servir. Poner el sorbete de naranja sanguina en el plato hasta llenar el 60% del espacio. Añadir el pistou de estragón. Cubrir el pistou de estragón con más sorbete de naranja sanguina. Colocar caviar de limón en la parte superior. Espolvorear una pizca de flor de sal justo antes de servir.

### BLÄTTERTEIG

Mehl (Type 65)	250g
Salz	5g
Wasser	125g
Weißweinessig	2g
Butter	150g

Salz und Essig im Wasser auflösen, Mehl hinzufügen und kurz kneten. Den Teig auf 30x15cm ausrollen und abkühlen lassen. Die Butter auf 15x15cm ausrollen. Die Butter in den Teig legen und 2 Doppelumdrehungen machen. 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen. Auf 20x24 ausrollen. In 5x12 Rechtecke schneiden. Bei 180 Grad 35 Minuten backen, mit Ei bestreichen und weitere 5 Minuten backen.

### BLUTORANGEN-KNUSPER

Blutorangenpüree aus Sizilien (g.g.A.) 100% Ponthier	56g
Isomalt	16g
Glukosesirup	3g
Kartoffelstärke	5g

Glukosesirup, Blutorangenpüree, Kartoffelstärke und Isomalt zum Kochen bringen. Im Kühlschrank abkühlen lassen. Auf einer Silikonmatte verteilen und bei 110 Grad 70 Minuten backen. In die Form drücken, um Form zu geben. Vorsichtig entfernen und abkühlen lassen.

### BLUTORANGENSORBET

Wasser	84g
Traubenzucker	33g
Zucker	45g
Stabilisator 64S	0,9g
Blutorangenpüree aus Sizilien (g.g.A.) 100% Ponthier	92g
Zitronenpüree 100% Ponthier	20g

Wasser erhitzen. Bei 45°C Traubenzucker, Zucker und Stabilisator hinzufügen. Aufkochen und über das Orangen- und Zitronenpüree gießen. Mischen. Einfrieren. Mit einem Pacojet bearbeiten und in Spritzbeutel füllen.

### ESTRAGON-PISTOU

Estragon	5g
Geschälte Mandeln	5g
Zitronenpüree 100% Ponthier	4g
Olivenöl	30g
Meersalz	1g
Timut Pfeffer	0,5g

Mandeln 5 Minuten blanchieren. Sehr fein hacken, ebenso den Estragon. Die restlichen Zutaten hinzufügen und mixen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Bei 4°C aufbewahren. In einen Spritzbeutel geben.

### ANRICHTEN

Estragon-Pistou	Ausreichende Menge
Frische Blutorangensteinchen	80g
Balsamico-Essig	Ausreichende Menge
Meersalz	Ausreichende Menge
Zitronenkaviar	Ausreichende Menge

Auf dem Teller etwas Jasmin-Sahne platzieren, um das Blätterteiggebäck zu fixieren. Die Pâtisseries-Creme in das Blätterteiggebäck spritzen. 2 Windbeutel mit Pâtisseries-Creme füllen. Die kandierten Blutorangenschalen, klein geschnitten, hinzufügen. 50g kandierte Blutorangenschalen mit 50g frischer Blutorangenkonfitüre vermischen. Eine dicke Schicht dieser Mischung in das Blätterteiggebäck spritzen. Die aufgeschlagene Jasmin-Ganache mit einer runden Tülle aufspritzen. Drei Windbeutel mit Orangenkaramell oben drauf setzen, gefüllt mit Blutorangenkonfitüre. Die drei Orangenscheiben kreisförmig auf den Teller legen, je nach Geschmack Estragon-Pistou und Balsamico-Essig hinzufügen. Vor dem Servieren eine Prise Meersalz auf die Blutorangenscheibe streuen. Kurz vor dem Servieren den Blutorangenknusper auf die Orangenscheiben geben. Blutorangensorbet bis zu 60% des gewünschten Tellers spritzen. Estragon-Pistou aufspritzen. Mehr Blutorangensorbet darüber geben, um die Estragon-Pistou zu bedecken. Zitronenkaviar darüber streuen. Kurz vor dem Servieren eine Prise Meersalz darauf streuen.