

Gateau Saint Honoré

written by Andreea



Incepem saptamana in forta cu un tort pe masura special dedicat concursului Electrolux-Inspiration Food Marathon.

Pentru ca tema de astazi este French bakery, m-am gandit la nenumarate produse de patiserie frantuzesti. As fi facut 1000 si tot nu m-as fi saturat, insa daca timpul si rabdarea mi-ar fi permis...:)). Croissante, eclere, pain au chocolat, gateaux, sa aleg mai repede? Ideea salvatoare a venit odata cu tortul: Saint Honoré! Si ca totul sa fie mai placut si mai complicat, l-am facut de la zero, exact, from scratch cum zice englezul.

Dar pardon mes amis, azi vorbim numai francais! ☐

Tortul acesta este renumit in toata lumea, iar despre denumirea sa, se spune ca acest tort a fost dedicat special pentru Sfantul Honore sau Honoratus, patronul patiserilor si cofetarilor.

Este o delicatete de tort ce are la baza un blat crocant de aluat foietat, peste care este pus un strat delicios de crème patissiere, incoronat cu choux dulci umplute tot cu delicioasa crema, peste care se arunca neglijent niste zahar ars. Ah, sa va mai spun despre niste frisca facuta rozete si niste fructe proaspete. Si totul se termina intr-un final apoteotic cu niste fire de caramel :). Convingator? Eu zic ca da! La tortul acesta, am muncit 2 zile, dar va spun ca a meritat fiecare minutul de munca! Este intr-adevar un tort demn de un sfant! ☐

Inainte sa purcedem la reteta, va multumesc mult pentru comentariile referitoare la cele doua retete de saptamana trecuta: I love chocolate party-Frigarui cu ciocolata si fructe si Italian Pasta-Tagliatelle Alfredo cu somon si capere (unde inca va mai puteti scrie comentariile sau sa lasati mesaje si Like-uri pe Facebook).

Daca va place aceasta reteta, puteti lasa aici comentarii sau tot pe pagina de Facebook. Merci beaucoup! ☐

Pentru aluatul foietat (diametrul de 22 cm)

pentru aluatul cu drojdie

300g faina+40 g pentru framantat

220 ml lapte

15 g drojdie proaspata

1 lingurita miere albina

50 g zahar

10 g sare

pentru aluatul cu unt

250 g unt 82% grasime

40 g faina

1 lingurita otet



Mai intai pregatim aluatul cu drojdie: intr-un castron mic amestecam drojdia impreuna cu lingurita de miere, pana ce drojdia se lichefiaza.

Incalzim usor laptele, atat cat sa fie caldut, nu fierbinte! Intr-un castron mai mare turnam laptele, impreuna cu zaharul si amestecul de miere si drojdie.

Adaugam treptat faina pana ce aceasta se incorporeaza usor, adaugam si sarea.



Framantam totul pana obtinem un aluat usor lipicios. Il lasam sa se odihneasca pe masa de lucru 10 minute.



Pudram pe masa de lucru restul de faina (cele 40 de grame) si framantam pana obtinem un aluat fin si neted. In jur de 15 minute. Invelim aluatul cu o folie alimentara si il lasam sa creasca la temperatura camerei pentru 1 ora. Dupa o ora, il dam la frigider pentru alte 2 ore.



Intre timp pregatim aluatul cu unt:

taiem untul rece in bucati si il amestecam cu faina si lingurita de otet.



Framantam aluatul foarte repede avand grija ca untul sa nu se topeasca sub caldura mainilor. Obtinem un aluat compact caruia ii dam o forma patrata cu latura de 14 cm. Dam aluatul de unt la frigider.



Intindem aluatul de faina pe masa de lucru intr-un patrat cu latura de 20 cm. Eu una am cam exagerat si l-am intins cam mult □



Punem aluatul de unt in mijlocul patratului si il impaturim ca pe un plic.



Cu ajutorul sucitorului intindem aluatul intr-un dreptunghi cu lungimea de 35 cm.



Marcam usor de tot aluatul in 3 parti. Luam prima parte departata de aluat, o indoim pana la jumatatea aluatului dupa care indoim si partea dinspre noi. Acoperim aluatul cu folie alimentara si il dam la frigider pentru 30 de minute.



Scoatem aluatul din frigider si repetam operatia de mai sus intocmai, avand grija sa aducem pe masa de lucru aluatul in aceeasi pozitie in care a fost. Dam la frigider pentru inca alte 30 de minute.



Repetam si a treia oara operatia dupa care dam la frigider pentru 4-5 ore sau cel mai bine peste noapte.



Scoatem aluatul din frigider si il intindem intr-un patrat cu latura de 50 cm. Cu ajutorul unei forme de tort, taiem un disc de aluat cu diametrul de 22 de cm.



Punem discul de aluat in tava mare de copt a aragazului, acoperita cu hartie de copt si dam totul al frigider.

Din pretiosul aluat ramas, eu am facut niste mici croissante pe care le-am uns cu un galbenus de ou. Delicioase!
Pe acestea le-am lasat in tava sa creasca. Nu au crescut atat de mult cum ma asteptam, avand in vedere ca sunt la prima incercare de acest fel, insa pe mine mai mult m-a interesat discul de aluat :).



Intre timp pregatim
Compozitia pentru eclere.

125 ml apa

125 ml lapte

150 g unt

165 g faina alba

1 praf sare

4 oua

Intr-o cratita turnam apa, laptele si sarea impreuna cu untul taiat bucatele



si aducem totul la punctul de fierbere.



Turnam dintr-odata toata faina cernuta si amestecam repede cu telul



pana ce obtinem o compozitie sfaramicioasa.



Renuntam la tel si amestecam cu lingura de lemn pana ce compozitia se strange de pe fundul cratitei. Stingem focul si lasam compozitia sa se raceasca complet.



Dupa ce compozitia s-a racit, incepem si adaugam cate un ou, amestecand foarte bine dupa fiecare.



Aici ne putem ajuta de un mixer manual. Umplem un sac a poche cu aceasta compozitie.



Incingem cuptorul la 200 grade Celsius. Scoatem aluatul foietat de la frigider si pe marginile aluatului trasam un

cerc. Din compozitia ramasa formam mici choux-uri pe foaia de copt.



Dam tava la cuptor in total pentru 30 de minute. In prima faza, pentru 15 minute temperatura cuptorului va fi de 200 de grade Celsius, pentru a permite choux-urilor sa creasca. In urmatoarele 15 minute scadem temperatura cuptorului la 175 grade, pentru a coace choux-urile in mod egal. Dupa 30 de minute, inchidem cuptorul si le mai lasam in cuptor cu usa intredeschisa pentru 10 minute. Le scoatem din cuptor si le lasam sa se raceasca complet. Aluatul de



Intre timp pregatim

Crema patissiere
(crema de vanilie)

500 ml lapte

150 g zahar alb

4 oua

30 g amidon

30 g faina alba

75 g unt

2 lingurite extract de vanilie

sau zahar vanilat natural

+ 100 g smantana lichida 35% grasime

20 zahar pudra

Intr-o oala punem laptele la fiert la foc mic. Intre timp intr-un castron batem cele 4 oua impreuna cu zaharul pana acestea isi dubleaza volumul,



adaugam amidonul si faina



Cand laptele incepe sa fiarba turnam incet o jumatate din cantitatea de lapte in fir subtire, amestecand in continuu peste compozitia de oua.



Dupa care turnam compozitia peste restul de lapte din oala. Amestecam cu telul incontinuu in oala pana ce compozitia se ingroasa.

Stingem focul si adaugam extractul de vanilie sau zaharul

vanilat natural si untul taiat bucatele. Amestecam bine de tot dupa care acoperim cu o folie alimentara si lasam sa se raceasca complet.



Batem smantana lichida impreuna cu zaharul pudra pana formam o frisca pufoasa. Luam un sac a poche sau daca aveti, o "injectie" de bucatarie :). Umplem dispozitivul de umplut cu 1/2 din intreaga crema de vanilie si "injectam" cu crema gogoselele noastre.



Apropo de gogosele...:) au iesit perfecte! Numai bune de umplut!



In restul de crema de vanilie incorporam frisca.

Pentru glazura caramel:

150 g zahar

50 ml apa

Intr-o tigaie punem apa si zaharul sa fiarba.



Lasam sa fiarba totul si sa bulbuceasca pana ce apa incepe sa se evapore,



iar lichidul rezultat se coloreaza, capatand o culoare frumoasa de caramel.



Pentru decor:

150 g capsune proaspete

50 g afine proaspete

100 g frisca

Pentru montarea tortului:

—
Pe discul de aluat punem crema de vanilie amestecata cu frisca, nivelam. Luam cate un choux si il trecem usor prin glazura de caramel fierbinte (aveti grija sa nu va ardeti!!!),



dupa care imediat il "lipim" de inelul blatului, tinand apasat cateva secunde. Glazura se va intari imediat.



Dupa ce am terminat cu montarea choux-urilor, turnam peste ele cate o lingurita din glazura de caramel, lasand-o sa se prelinga dezordonat peste choux-uri.



Daca glazura se intareste, reasezam tigaia pe foc pentru cateva secunde.



Formam cateva rozete de frisca intre choux-uri,



punem capsune proaspete si afine.



Din caramelul caldut, tragem fire lungi de caramel pe care le asezam dezordonat peste tort.



Tot din glazura de caramel, eu am facut si o "cusca" :).



Nu este neaprat necesar, daca nu doriti :).



Uf, gata! Acesta este Gateau Saint Honorè ☐



valuri de glazura de caramel



choux-uri cremoase si crocante



fructe proaspete



elegant



...



Ah, si sa nu uit si feliuta! ☐



Bon Appetit! ☐ Comentez s'il vous plait! ☐