

LA RECETA

## Tarta Saint-Honoré individual

---

CULTURA

06\_04\_2021



Se trata de uno de los postres más sofisticados y difíciles de elaborar de la gastronomía francesa. He aquí una receta simplificada. En este caso las tartas son individuales, pero con la sola modificación del hojaldre (cortar un disco grande en lugar de 4 más pequeños) esta tarta se puede preparar como una tarta redonda (o rectangular) y luego se corta en porciones.

### **Ingredientes para 4 personas**

#### *Para los dos tipos de pasta*

1 rollo de hojaldre

4 huevos enteros + 1 huevo para pintar la pasta *choux*

100 g de mantequilla sin sal

5 cl de leche

100 g de azúcar

20 cl de agua

150 g de harina

1 pizca de sal fina

#### *Para la crema pastelera*

25 cl de leche desnatada

3 huevos enteros

50 g de azúcar

30 g de harina

50 g de mantequilla sin sal

#### *Para la decoración*

1 vaina de vainilla entera

20 cl de nata líquida entera

200 g de azúcar

15 g de azúcar glas

Precalentar el horno a 220° C (termostato 7-8) y mientras se calienta el horno, **preparar los dos tipos de masa.**

Con un molde de galletas cortar 4 discos de hojaldre y pincharlos con un tenedor.

### ***Para la pasta choux***

En un cazo poner el agua, la leche, el azúcar, la sal y la mantequilla fría cortada en trozos pequeños. Llevar la mezcla a ebullición y retirar del fuego.

Añadir la harina tamizada y mezclar con una espátula. A continuación, volver a poner todo en el fuego y remover enérgicamente hasta que la mezcla ya no se pegue al fondo de la sartén. Verter todo en un bol y añadir los huevos enteros (un huevo a la vez).

A continuación introducir la pasta *choux* en una manga pastelera. Sobre los discos de hojaldre, formar 4 círculos de pasta *choux*, trabajando de adentro hacia afuera.

Preparar también 3-4 bolitas *choux* pequeñas por persona en otra bandeja de horno. A continuación, pintarlas con la yema de huevo y hornearlas a 220°C durante 15-20 minutos.

### **Preparar la crema pastelera**

Abrir la vaina de vainilla por la mitad y raspar las semillas.

En un cazo llevar a ebullición la leche con la vainilla.

Montar los huevos con el azúcar para blanquearlos y añadir la harina. Cuando la leche hierva, verterla sobre la preparación después de retirar la vaina de vainilla. A continuación, devolver la preparación a la cacerola y llevarla a ebullición, removiendo constantemente con un batidor. Cocer durante 3-5 minutos desde la ebullición, removiendo continuamente.

A continuación, añadir 50 g de mantequilla y dejar que se enfríe la crema pastelera cubierta con film transparente.

### **Para la decoración y el acabado de la tarta**

Para hacer la nata montada para la decoración, montar 10 cl de nata líquida con el azúcar glas y reservar en la nevera.

Montar el resto de la nata e incorporarla suavemente a la crema pastelera bien fría.

Perforar las coronas y la pasta *choux* y rellenarlas con la crema con una manga pastelera.

En un cazo, cocer el azúcar sin tocarlo hasta obtener un caramelo ligero. Caramelizar los *choux* sumergiéndolos en el caramelo y pegarlos en las coronas. Decorar las tartas Saint-Honoré individuales con la nata montada utilizando una manga pastelera.