



# EL SAINT-HONORÉ FERRERO ROCHER

Tiempo: 30min      Personas: 4 personas      Dificultad: FÁCIL

## Ingredientes

### RECETA DE MASA SABLÉ DE CHOCOLATE

Mantequilla	165g
Azúcar	65g
Yema de huevo	1
Chocolate negro pastelero	25g

### RECETA DE LIMÓN CHANTILLY

Nata entera líquida	20cl
Azúcar	30g
Limón	1

### RECETA DE CHIPS DE LIMÓN

Limón	2
De agua	250ml
Azúcar	150g
Jarabe (jarabe de maíz por ejemplo)	15ml

## Instrucciones

- Prepare la masa sablé de chocolate:
  - Ponga a derretir el chocolate, agregue la mantequilla y mezcle los demás ingredientes. Extiéndelo todo.
  - Corte círculos de 7cm de diámetro y hornee 10min a 180 °.
- Prepare el chantilly con limón:
  - Monte el chantilly con batidora eléctrica.
  - Agregue el jugo de limón, sin dejar de batir. Reserve en la nevera.
- Prepare los chips de limón:
  - Corte rodajas finas de limón.
  - Haga un almíbar (con agua, azúcar y almíbar de maíz) y ponga los limones en remojo. Reduzca a fuego lento hasta que las rodajas estén traslúcidas.
  - Coloque las rodajas confitadas en el horno y cocine durante 1 hora a 180 °. Mantenga las rodajas en el almíbar en un lugar fresco.
- Termine el Saint-Honoré (montaje):
  - En el bizcocho, coloque la crema batida en el centro, luego coloque 3 Ferrero Rocher alrededor y adorne con la crema batida alrededor y encima armoniosamente.
  - Coloque las avellanas a la plancha y la ralladura de limón sobre la nata montada. Coja una rodaja de limón confitado y colóquela sobre la nata montada. ¡Está listo!