



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

1. 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 °.

2. Prepare el chantilly con limón:

- Monte el chantilly con batidora eléctrica.
- Agregue el jugo de limón, sin dejar de batir. Reserve en la nevera.

3. 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.

4. 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!