

# Dolce Saint-Honoré

circa 14 - 16 pezzi

 un po' più difficile Fino a 120 Min.**Ingredienti:****Placca:****Fondo:**1 pacchetto di pasta sfoglia rotonda  
(Ø ca. 30 cm)**Pasta per bignè:**100 g di farina  
25 g di Epifin Dr. Oetker  
1.25 dl d'acqua  
50 g di burro  
1 pizzico di sale  
circa 3 - 4 uova**Ripieno:**2 buste di Crema Pasticciera Dr.  
Oetker  
5 dl di latte  
4 dl di panna**Caramello:**

150 g di zucchero

**1 Preliminari:**

Foderare due placche con carta oleata. Adagiare la pasta sfoglia su una placca preparata.

Preriscaldare il forno:

**Forno tradizionale: circa 180 °C****Aria calda: circa 160 °C****2 Pasta per bignè:**

Setacciare la farina e l'Epifin su una carta. In una pentola portare a ebollizione l'acqua, il burro e il sale. Togliere dal fuoco e versare la farina in un colpo solo. Lavorare per ottenere una palla compatta e liscia. Scaldare e mescolare finché la pasta lascia sul fondo una patina bianca. Mettere la palla ancora calda in una ciotola per raffreddare più rapidamente. Incorporare un uovo alla volta con lo sbattitore elettrico (ganci a spirale). Sbattere l'ultimo uovo e incorporare solo la quantità necessaria per ottenere una pasta lucida che cade pesantemente dal mestolo formando lunghe punte. Versare la pasta in una tasca da pasticciera con grossa bocchetta liscia (Ø 15 mm) e disporre un largo bordo esteriore sul disco di pasta sfoglia. Disporre poi sulla seconda placca 16 mucchietti grossi come noci (bignè). Con il composto restante, designare una spirale sul fondo di pasta sfoglia.



Cuocere nel forno preriscaldato. Dopo 16 minuti di cottura, togliere i bignè dal forno e cuocere il fondo in tutto per 25 minuti.

**Forno tradizionale: circa 200 °C**

**Aria calda: circa 180 °C**

**Scanalatura: parte media**

**Tempo di cottura: circa 16 - 25 Minuti**

Togliere dal forno e lasciare raffreddare su una gratella.

### 3 Ripieno:

Preparare la Crema pasticciera come indicato sulla confezione. Montare la panna e incorporarla con cura alla crema. Versare ca. un terzo del composto in una tasca da pasticciere con bocchetta liscia (Ø ca. 5-7 mm) e farcire i bignè.

### 4 Caramello:

Sciogliere e far caramellare lo zucchero in un pentolino inox. Immergere la parte inferiore dei bignè nel caramello (attenzione alle ustioni!) e disporle sul bordo del dolce.

Versare il ripieno restante in una tasca da pasticciere con bocchetta liscia (Ø ca. 10 mm). Riempire gli prima interstizi del fondo, poi coprirlo integralmente. Versare il caramello liquido sui bignè e servire subito.

#### Consiglio

- Il dolce cotto nel forno a aria calda è più croccante. Nel forno tradizionale, cuocere il fondo prima dei bignè.

