

PASTÍS DE SANT HONORAT

Pasta per a lioneses

Ingredients: per a una cinquantena de lioneses, «éclairs» o «Paris-Brest»

- ¼ l de barreja aigua + llet
- 80 g de mantega
- 150 g de farina
- 10 g de sucre en pols
- 5 g de sal fina
- 4 ous sencers o ¼ l

Escalfar el forn a 180 °C.

Posar en un casserola la barreja aigua-llet, la sal, el sucre, la mantega i escalfar a foc lent.

Quan arrenca el bull, fora del foc, incorporar la farina tamisada amb una cullera de fusta.

Tornar a posar la casserola sul foc per mor d'assecar la pasta en la treballant qualques segons.

Quan la pasta s'enganxa pas pus a la casserola, la posar en el bol de la batidora a baixa velocitat i afegir els ous un per un. Arrestar quan la barreja sigui homogènia.

Preparar amb una manga pastissera i enformar. Vigilar la cocció, baixar el forn si la pasta s'acoloreix massa rabent. La cocció dura uns 30 min.

Crema pastissera

Ingredients:

- 1 l de llet
- 1 tros de tavella de vainilla, tallat longitudinalment
- 10 rovells d'ou
- 200 g de sucre en pols i un saquet de sucre vainillat
- 75 g de barreja de farina i Maicena
- una cullerada de rom

Posar la llet a búller en una casserola amb la vainilla i després tapar perquè infusioni.

Fuetejar els rovells d'ou amb el sucre en pols i el sucre vainillat fins que la barreja blanquegi.

Incorporar la farina i la Maicena sense treballar, i després abocar la llet.

Barrejar i colar abocant en una casserola d'acer inoxidable.

Deixar coure a foc mitjà, sense deixar de remenar, mes suaument amb un fuet, per què la nata s'enganxi pas.

Quan la nata espesseixi, deixar búller qualques segons i abocar de seguida en un recipient. Afegir el rom, barrejar i cobrir.

Deixeu refredar i posar a la nevera.

Muntatge del pastís

La base del pastís és una pasta fullada circular o rectangular. La cal punxar amb una forquilla, mullar la vora amb aigua i fer un cordó de pasta per a lioneses amb una manga pastissera bastant gruixuda. Coure 40 minuts a 180 °C.

Folrar les lioneses de crema pastissera pel costat amb una manga pastissera.

Preparar un caramel. capbussar el fons de cada lionesa en aquest caramel i enganxar sobre el cordó ja fet a la vora del pastís (la crema cap a l'interior).

Quan tot el torn és fet, vessar caramel calent dessús amb una cullera. Tapar els intersticis per l'interior amb crema pastissera.

Preparar una crema diplomat (crema pastissera i crema xantillí en quantitats iguals), barrejada amb una cullera de fusta. Omplir l'interior del pastís amb aquesta crema diplomat.

Amb una manga pastissera, decorar amb nata xantillí sola.

Se pot afegir trossos de « nougatine » per decorar. (barreja de làmines d'ametlles torrades i de caramel calent, aixafades amb un rotllo entres dos trossos de paper sulfuritzat).

