

BIGNÈ D'AUTUNNO

chef Livello avanzato

Dolce autunnale realizzato per il Winter Wonderland Dobla 2023

PASTA BIGNE'

INGREDIENTI

DELI CHOUX

acqua - 50-55°C

PREPARAZIONE

250g Scaldare l'acqua a 50-55°C e mettere in planetaria insieme al
400g DELICHOUX ed impastare con la foglia per 15 minuti a media-
massima velocità. Far riposare la pasta 10 minuti e poi dressare con
bocchetta liscia su tappeti di forosil.
Cuocere i bignè con il craquelin in forno ventilato a 190°C valvola
chiusa per 10 minuti, poi passare a 175°C per 15 minuti
con valvola aperta.

CRAQUELIN

INGREDIENTI

farina "debole"

AVOLETTA

zucchero di canna

burro 82% m.g.

PREPARAZIONE

130g Ammorbidire il burro in planetaria con la foglia, poi inserire la farina,
80g l'Avoletta e lo zucchero miscelati.
140g Mescolare sino ad ottenere una massa simile alla pasta frolla.
155g Mettere tra due fogli di carta siliconata e stendere a 3mm poi mettere a
raffreddare in abbattitore per 1/2 ora circa.
Ritagliare, con l'aiuto di un coppapasta, dei dischetti da appoggiare su
ogni singolo bignè prima della cottura.

GANACHE CARAMEL ORO

INGREDIENTI

SINFONIA CARAMEL ORO

acqua

LEVOSUCROL

PREPARAZIONE

190g Bollire acqua e LEVOSUCROL, versare sul cioccolato e emulsionare.

100g

20g

INSERTO CROCCANTE

INGREDIENTI

PRALIN DELICRISP CLASSIC - leggermente scaldato

PREPARAZIONE

qb Stendere il prodotto tra due fogli di silicone a 2 mm di altezza.

Congelare e tagliare in dischi.

CREMA LEGGERA ALLO ZABAIONE

INGREDIENTI

acqua

TOP CREAM

panna 35% m.g.

PASTA ZABAIONE

PREPARAZIONE

500g Miscelare con vigorosamente con frusta acqua e top cream.

200g Aggiungere la panna a filo continuando a frustare.

300g Infine aromatizzare con pasta zabaione.

10g

Composizione finale

Adagiare il craquelin sui bignè e cuocere a 190-200°C per 20-30min.

Raffreddare e tagliare la cima dei bignè.

Farcire il fondo dei bignè con la ganache, inserire l'inserto croccante e infine un ciuffo di crema leggera.

Decorare con ACORN BRONZE e SPEAR WHITE DOBLA.