



BIGNÈ D'AUTUNNO

👤 Livello avanzato

Dolce autunnale realizzato per il Winter Wonderland Dobra 2023

PASTA BIGNÈ'

DELI CHOUX

acqua - 50-55°C

250g

400g

Scaldare l'acqua a 50-55°C e mettere in planetaria insieme al 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 bigné 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

farina "debole"

AVOLETTA

zucchero di canna

burro 82% m.g.

130g

80g

140g

155g

Ammorbidire il burro in planetaria con la foglia, poi inserire la farina, l'Avoletta e lo zucchero miscelati. Mescolare sino ad ottenere una massa simile alla pasta frolla.

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 bigné prima della cottura.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

GANACHE CARAMEL ORO

SINFONIA CARAMEL ORO	190g	Bollire acqua e LEVOSUCROL, versare sul cioccolato e emulsionare.
acqua	100g	
<u>LEVOSUCROL</u>	20g	

INSERTO CROCCANTE

<u>PRALIN DELICRISP CLASSIC</u> - leggermente scaldato	qb	Stedere il prodotto tra due fogli di silicone a 2 mm di altezza. Congelare e tagliare in dischi.
---	----	---

CREMA LEGGERA ALLO ZABAIONE

acqua	500g	Miscelare con vigorosamente con frusta acqua e top cream.
<u>TOP CREAM</u>	200g	
panna 35% m.g.	300g	Aggiungere la panna a filo continuando a frustare.
PASTA ZABAIONE	10g	Infine aromatizzare con pasta zabaione.

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'insero croccante e infine un ciuffo di crema leggera.
Decorare con ACORN BRONZE e SPEAR WHITE DOBLA.



Extraordinary
made simple.