

BIGNÈ D'AUTUNNO

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

DELICHOUX ed impastare con la foglia per 15 minuti a mediamassima 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"

<u>AVOLETTA</u> 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.
- 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**

190a

100g PREPARAZIONE

20g Bollire acqua e LEVOSUCROL, versare sul cioccolato e emulsionare.

INSERTO CROCCANTE

INGREDIENTI

PRALIN DELICRISP CLASSIC - leggermente scaldato

PREPARAZIONE

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

Congelare e tagliare in dischi.

CREMA LEGGERA ALLO ZABAIONE

INGREDIENTI **PREPARAZIONE**

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

TOP CREAM 200g Aggiungere la panna a filo continuando a frustare.

panna 35% m.g. 300a Infine aromatizzare con pasta zabaione.

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