

FOREST MUSHROOM

PASTA BIGNE'

INGREDIENTI

DELI CHOUX

acqua

PREPARAZIONE

250g Scaldare l'acqua a 50-55°C e mettere in planetaria insieme al **DELICHOUX** ed

400g 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 175°C valvola chiusa per 10 minuti, poi passare a 160°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, l'

80g 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.

NAMELAKA CIOCCOLATO BIANCO E CARDAMOMO

INGREDIENTI	PREPARAZIONE	
latte intero 2	Scaldare il latte	e con il cardamomo e lasciare qualche ora in infusione.
Cardamomo	Scaldare il latte	e con il glucosio a 60°C circa, aggiungere il LILLY NEUTRO e
		xer ad immersione.
LILLY NEUTRO	Aggiungere il	cioccolato continuando a mixare.
SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO 34	Aggiungere la	panna fredda a filo continuando a mixare.
panna 35% m.g. 20	Coprire con pe	Illicola a contatto e mettere in frigorifero per almeno 4 ore.

RIPIENO ALLA MELA E ZUCCA

INGKEDIENTI	PREPARAZIUNE
FRUTTIDOR MELA 70% 50g	Unire il fruttidor Mela con 100g di T uttafrutta zucca e la cannella, frullare
tuttafrutta-zucca-cesarin 100g	bene fino ad ottenere un composto il quanto più possibile liscio.
cannella in polvere 1g	Aggiungere i rimanenti 50g di tuttafrutta zucca.

Composizione finale

Una volta raffreddati i Bignè, montare in planetaria la Namelaka al cioccolato bianco e cardamomo e farcire i bignè, dressare anche una piccola quantità di ripieno alla mela e zucca.

Dopodichè fare un ciuffo di namelaka al cioccolato bianco e cardamomo sul Bignè e realizzare un foro all'interno della namelaka con l'aiuto di uno scavino. Dressare all'interno il **Toffee salty caramel.**

Infine Decorare con Lace mushroom DOBLA