



FOREST MUSHROOM

chef Livello base

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 Ammorbidente 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

latte intero

Cardamomo

GLUCOSIO

LILLY NEUTRO

SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO 33%

panna 35% m.g.

PREPARAZIONE

250g Scaldate il latte con il cardamomo e lasciare qualche ora in infusione.

8g Scaldate il latte con il glucosio a 60°C circa, aggiungere il **LILLY NEUTRO** e 10g mixare con mixer ad immersione.

40g Aggiungere il cioccolato continuando a mixare.

340g Aggiungere la panna fredda a filo continuando a mixare.

200g Coprire con pellicola a contatto e mettere in frigorifero per almeno 4 ore.

RIPENO ALLA MELA E ZUCCA

INGREDIENTI

FRUTTIDOR MELA 70%

tuttafrutta-zucca-cesarin

cannella in polvere

PREPARAZIONE

50g Unire il **fruttidor Mela** con 100g di **Tuttafrutta zucca** e la cannella, frullare

100g bene fino ad ottenere un composto il quanto più possibile liscio.

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**