



FOREST MUSHROOM

🏠 Livello base

PASTA BIGNE'

DELI CHOUX

acqua

250g

400g

Scaldare l'acqua a 50-55°C e mettere in planetaria insieme al **DELI CHOUX** 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 175°C valvola chiusa per 10 minuti, poi passare a 160°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 bignè prima della cottura.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

NAMELAKA CIOCCOLATO BIANCO E CARDAMOMO

latte intero	250g	Scaldare il latte con il cardamomo e lasciare qualche ora in infusione.
Cardamomo	8g	
<u>GLUCOSIO</u>	10g	Scaldare il latte con il glucosio a 60°C circa,
<u>LILLY NEUTRO</u>	40g	aggiungere il LILLY NEUTRO e mixare con mixer ad immersione.
SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO 33%	340g	Aggiungere il cioccolato continuando a mixare.
panna 35% m.g.	200g	Aggiungere la panna fredda a filo continuando a mixare.
		Coprire con pellicola a contatto e mettere in frigorifero per almeno 4 ore.

RIPIENO ALLA MELA E ZUCCA

<u>FRUTTIDOR MELA 70%</u>	50g	Unire il fruttidor Mela con 100g di Tuttafrutta zucca e
tuttafrutta-zucca-cesarin	100g	la cannella, frullare bene fino ad ottenere un composto
cannella in polvere	1g	il quanto più possibile liscio.
		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**



Extraordinary
made simple.