



PROFITEROLES TRE CIOCCOLATI

chef Livello intermedio

VARIANTE DEL CLASSICO PROFITEROLES

PASTA FROLLA

INGREDIENTI

TOP FROLLA

burro 82% m.g.

zucchero

uova

PREPARAZIONE

1000g - Impastare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia fino a ottenere un
350g impasto ben amalgamato.
120g - Porre in frigorifero per almeno un'ora. Laminare a 3 mm e tagliare dei
150g rettangoli di 12x5 cm.
- Cuocere a 180°C per 8-10 min.

CRAQUELIN

INGREDIENTI

TOP FROLLA

zucchero di canna

burro 82% m.g. - morbido

PREPARAZIONE

168g -Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia per circa 2 minuti.
87g -Mettere in frigorifero per almeno 1 ora.
100g -Laminare a 1 mm e stampare dei dischi da 4 cm di diametro.
-Mantenere refrigerati fino al momento dell'utilizzo.

CHOUX

INGREDIENTI

DELI CHOUX

acqua

PREPARAZIONE

- 1000g - Mescolare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia a media velocità per 1300-1500g 10-15 minuti.
- Lasciare riposare l'impasto per 5 minuti circa e, con sacchetto munito di bocchetta, depositare la pasta su teglie con carta da forno formando degli choux di circa 4 cm di diametro.
- Far aderire i dischi di craquelin sugli choux e cuocere alla temperatura di 200°C per 25 minuti circa.
- Far raffreddare a temperatura ambiente.

MOUSSE AL CIOCCOLATO BIANCO

INGREDIENTI

LILLY CIOCCOLATO BIANCO - a 20°C
latte 3.5% m.g.
panna

PREPARAZIONE

- 200g Montare tutti gli ingredienti in planetaria con frusta fino a ottenere una 300g consistenza soda.
1000g

MOUSSE AL CIOCCOLATO LATTE

INGREDIENTI

LILLY CIOCCOLATO LATTE
latte 3.5% m.g. - a 20°C
panna

PREPARAZIONE

- 200g Montare tutti gli ingredienti in planetaria con frusta fino a ottenere una 300g consistenza soda.
1000g

MOUSSE AL CIOCCOLATO FONDENTE

INGREDIENTI

LILLY CIOCCOLATO FONDENTE
latte 3.5% m.g. - a 20°C
panna

PREPARAZIONE

- 200g Montare tutti gli ingredienti in planetaria con frusta fino a ottenere una 300g consistenza soda.
1000g

COPERTURA LATTE

INGREDIENTI

COVERCREAM BIANCO
COVERCREAM CIOCCOLATO

PREPARAZIONE

- qb Miscolare due parti di COVERCREAM BIANCO a una parte di COVERCREAM qb CIOCCOLATO, per ottenere una copertura al latte.

Composizione finale

- Farcire in ugual quantità gli choux con le tre diverse mousse.
- Glassare gli choux con le glasse abbinate.
- Posizionare gli choux sul fondo di frolla altrenando un bignè bianco, uno latte e infine uno fondente.