



PROFITEROLES TRE CIOCCOLATI

👤 Livello intermedio

VARIANTE DEL CLASSICO PROFITEROLES

PASTA FROLLA

TOP FROLLA

burro 82% m.g.
zucchero
uova

1000g
350g
120g
150g

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

CRAQUELIN

TOP FROLLA

zucchero di canna
burro 82% m.g. - morbido

168g
87g
100g

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

CHOUX

DELI CHOUX

acqua

1000g
1300-1500g

- Mescolare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia a media velocità per 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

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

200g
300g
1000g

Montare tutti gli ingredienti in planetaria con frusta fino a ottenere una consistenza soda.

MOUSSE AL CIOCCOLATO LATTE

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

200g
300g
1000g

Montare tutti gli ingredienti in planetaria con frusta fino a ottenere una consistenza soda.

MOUSSE AL CIOCCOLATO FONDENTE

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

200g
300g
1000g

Montare tutti gli ingredienti in planetaria con frusta fino a ottenere una consistenza soda.

COPERTURA LATTE

COVERCREAM BIANCO
COVERCREAM CIOCCOLATO

qb
qb

Miscelare due parti di COVERCREAM BIANCO a una parte di COVERCREAM 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 alternando un bigné bianco, uno latte e infine uno fondente.



Extraordinary
made simple.