

PROFITEROLES TRE CIOCCOLATI

Livello intermedio

VARIANTE DEL CLASSICO PROFITEROLES

PASTA FROLLA

TOP FROLLA	1000g	- 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.
burro 82% m.g.	350g	
zucchero	120g	
uova	150g	

CRAQUELIN

TOP FROLLA	168g	-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.
zucchero di canna	87g	
burro 82% m.g. - morbido	100g	

CHOUX

DELI CHOUX	1000g	- 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.
acqua	1300-1500g	

irca GROUP
Extraordinary made simple.

MOUSSE AL CIOCCOLATO BIANCO

LILLY CIOCCOLATO BIANCO - a 20°C	200g	Montare tutti gli ingredienti in planetaria con frusta fino a ottenere una consistenza soda.
latte 3.5% m.g.	300g	
panna	1000g	

MOUSSE AL CIOCCOLATO LATTE

LILLY CIOCCOLATO LATTE	200g	Montare tutti gli ingredienti in planetaria con frusta fino a ottenere una consistenza soda.
latte 3.5% m.g. - a 20°C	300g	
panna	1000g	

MOUSSE AL CIOCCOLATO FONDENTE

LILLY CIOCCOLATO FONDENTE	200g	Montare tutti gli ingredienti in planetaria con frusta fino a ottenere una consistenza soda.
latte 3.5% m.g. - a 20°C	300g	
panna	1000g	

COPERTURA LATTE

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

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.