



BIGNE' LATTE E CAMELLO

👤 Livello intermedio

Mignon al cioccolato al latte e caramello



RICETTA CREATA DA:

Luca Salvatori
Pasticciere e Gelatiere

BIGNE'

DELI CHOUX

acqua - 55-60°C

1000g

1500g

Mescolare in planetaria con foglia a medio-alta velocità DELI CHOUX ed acqua per circa 15 minuti. Lasciare riposare l'impasto per almeno un'ora in frigorifero.

Con una sac à poche munita di bocchetta dressare la pasta della dimensione voluta su teglie.

CRAQUELINE PER BIGNE'

farina "debole"

burro 82% m.g.

zucchero semolato

125g

100g

125g

Sabbiare farina e burro in planetaria con foglia.

Aggiungere lo zucchero e miscelare.

Stendere in sfogliatrice tra due fogli di carta da forno ad uno spessore di 1,5-2 mm.

Mettere in frigorifero o congelatore fino ad indurimento.

Coppiare dei dischetti di diametro leggermente più grande rispetto ai bignè.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

NAMELAKA AL LATTE

panna 35% m.g. - a bollore (1)

acqua

LILLY NEUTRO

CHOCOCREAM MILK & COCOA

panna 35% m.g. - fredda (2)

150g

40g

40g

250g

200g

Portare la panna a bollore.

Aggiungere acqua, LILLY NEUTRO e mixare.

Aggiungere il CHOCOCREAM MILK & COCOA sempre mixando.

Aggiungere infine la panna fredda fino ad emulsionare il tutto.

Coprire con pellicola a contatto e lasciare riposare una notte in frigorifero.

COMPOSIZIONE FINALE

Far aderire i dischetti di crumble ai bigné.

Cuocere alla temperatura di 200-220°C in forni a piastra ed a 170-190°C in forni ventilati per 25-30 minuti secondo le dimensioni dei bigné.

Una volta freddi tagliare la cupola dei bigné.

Montare in planetaria la Namelaka.

Farcire la base del bigné con la namelaka al latte, dressare una piccola quantità di TOFFEE D'OR e terminare ancora con la namelaka.

Rimettere sopra la cupola del bigné spolverata con BIANCANEVE e terminare con una foglia d'oro.



Extraordinary
made simple.