



BIGNE' LATTE E CARAMELLO

chef Livello intermedio

Mignon al cioccolato al latte e caramello

BIGNE'

INGREDIENTI

DELI CHOUX

acqua - 55-60°C

PREPARAZIONE

1000g Mescolare in planetaria con foglia a medio-alta velocità DELI CHOUX ed 1500g 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'

INGREDIENTI

farina "debole"

burro 82% m.g.

zucchero semolato

PREPARAZIONE

125g Sabbiare farina e burro in planetaria con foglia.

100g Aggiungere lo zucchero e miscelare.

125g 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.

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

NAMELAKA AL LATTE

INGREDIENTI

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

acqua

LILLY NEUTRO

CHOCOCREAM MILK & COCOA

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

PREPARAZIONE

150g Portare la panna a bollore.

40g Aggiungere acqua, LILLY NEUTRO e mixare.

40g Aggiungere il CHOCOCREAM MILK & COCOA sempre mixando.

250g Aggiungere infine la panna fredda fino ad emulsionare il tutto.

200g 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 bignè.

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.



RICETTA CREATA DA:

LUCA SALVATORI

PASTICCIERE E GELATIERE