

BIGNE' LATTE E CARAMELLO

Livello intermedio

Mignon al cioccolato al latte e caramello



RICETTA CREATA DA:

Luca Salvatori

Pasticciere e Gelatiere

BIGNE'

DELI CHOUX	1000g	Mescolare in planetaria con foglia a medio-alta velocità DELI CHOUX ed acqua per circa 15 minuti.
acqua - 55-60°C	1500g	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"	125g	Sabbiare farina e burro in planetaria con foglia.
burro 82% m.g.	100g	Aggiungere lo zucchero e miscelare.
zucchero semolato	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

panna 35% m.g. - a bollore (1)	150g	Portare la panna a bollore.
acqua	40g	Aggiungere acqua, LILLY NEUTRO e mixare.
LILLY NEUTRO	40g	Aggiungere il CHOCOCREAM MILK & COCOA sempre mixando.
CHOCOCREAM MILK & COCOA	250g	Aggiungere infine la panna fredda fino ad emulsionare il tutto.
panna 35% m.g. - fredda (2)	200g	Coprire con pellicola a contatto e lasciare riposare una notte in frigorifero.

irca GROUP

Extraordinary made simple.

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.