

# BIGNE TROPICALE 2.0

Livello intermedio




RICETTA CREATA DA:

**Mirko Scarani**

**Pasticciere**


## PASTA CHOUX

| | | |
|---|---|---|
| DELI CHOUX | 1000g | -Mettere l'acqua in planetaria insieme al DELICHOUX ed impastare con la foglia per 15 minuti a media-massima velocità. Far riposare la pasta 10 minuti e poi dressare con bocchetta liscia su tappeti di forosil.<br>Cuocere i bignè in forno ventilato a 190°C valvola chiusa per 10 minuti, poi passare a 175°C per 15 minuti con valvola aperta. |
| Acqua calda - 55/60° C | 1400g | |

## NAMELAKA AL CARAMELLO

| | | |
|---|---|---|
| panna 35% m.g. - a bollore | 150g | -Portare la panna a bollore.<br>-Aggiungere acqua, LILLY NEUTRO e mixare.<br>-Aggiungere il CHOCOCREAM CARAMEL FLEUR DE SEL sempre mixando.<br>-Aggiungere infine la panna fredda a filo, fino ad emulsionare il tutto.<br>-Coprire con pellicola a contatto e lasciare riposare una notte in frigorifero. |
| LILLY NEUTRO | 40g | |
| acqua | 40g | |
| CHOCOCREAM CARAMEL FLEUR DE SEL | 250g | |
| panna 35% m.g. - fredda | 200g | |

## COMPOSIZIONE FINALE

-Una volta freddi tagliare la cupola dei bigné.
-Dressare, con l'aiuto di una sac a poche, la farcitura di CHOCOCREAM CRUNCHY TROPICAL sul fondo del bignè.
-Rimettere sopra la cupola del bigné girata al contrario.
-Montare in planetaria la Namelaka.
-Dressare con una bocchetta riccia la namelaka sopra alla cupola.
-Infine decorare con gli SPOTS ORIGINAL di DOBLA (COD. 77223).


irca GROUP Extraordinary made simple.