

# **BIGNE TROPICALE 2.0**

□ Livello intermedio

# **PASTA CHOUX**

#### INGREDIENTI

**DELI CHOUX** 

Acqua calda - 55/60° C

#### **PREPARAZIONE**

1000g -Mettere l'acqua in planetaria insieme al DELICHOUX ed impastare con la

1400g foglia per 15 minuti a media-massima velocità. Far riposare la pasta 10 minuti e poi dressare con bocchetta liscia su tappeti di forosil.

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.

# NAMELAKA AL CARAMELLO

### INGREDIENTI

panna 35% m.g. - a bollore

LILLY NEUTRO

acqua

CHOCOCREAM CARAMEL FLEUR DE SEL

panna 35% m.g. - fredda

#### PREPARAZIONE

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

# 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).



# RICETTA CREATA DA: MIRKO SCARANI PASTICCIERE