



BIGNE TROPICALE 2.0

👤 Livello intermedio



RICETTA CREATA DA:
Mirko Scarani
Pasticciere

PASTA CHOUX

DELI CHOUX

Acqua calda - 55/60° C

1000g

1400g

-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. 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 CARMELLO

panna 35% m.g. - a bollore

LILLY NEUTRO

acqua

CHOCOCREAM CARMEL FLEUR DE

SEL

panna 35% m.g. - fredda

150g

40g

40g

250g

200g

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

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

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 bigné.
- 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).



Extraordinary
made simple.