

I LOVE CHOUX

☐ Livello intermedio

Delizioso bignè a forma di cuore

CRAQUELIN ALLA NOCCIOLA

INGREDIENTI

farina "debole"

DELINOISETTE

zucchero di canna

burro 82% m.g. - morbido

PREPARAZIONE

130g In planetaria mescolare tutti gli ingredienti fino ad ottenere una frolla.

80g Stendere tra due fogli di carta siliconata a 2mm di spessore, poi abbattere

140a per 1/2 ora circa.

150g Ritagliare, con l'aiuto di un coppa pasta a forma di cuore e conservare in congelatore.

PASTA BIGNÉ

INGREDIENTI

DELI CHOUX

acqua - 50-55°C

PREPARAZIONE

500g Miscelare a media velocità gli ingredienti in planetaria con foglia per 10-15

720g minuti, fino all'ottenimento di un impasto liscio e privo di grumi.

Dressare su silicone microforato realizzando una forma a cuore, coprire con il craquelin e cuocere in forno a 190°C per 20 min circa.

INSERTO CROCCANTE

INGREDIENTI

PRALIN DELICRISP CARAMEL FLEUR DE SEL

PREPARAZIONE

Stendere tra due fogli di carta siliconata a 2mm di spessore, poi abbattere per 1/2 ora circa.

Ritagliare, con l'aiuto di un coppa pasta a forma di cuore e conservare in congelatore.

NAMELAKA CIOCCOLATO BIANCO E LAMPONE

| PREPARAZIONE |
|--|
| Portare a leggere eboLlizione il latte con il glucosio, aggiungere lilly e PASTA |
| LAMPONE, mixare e versare sul cioccolato bianco continuando a mixare. |
| Unire infine la panna |
| Lasciare riposare in frigorifero per almeno 4/6 ore |
| |
| |
| |

Composizione finale

Tagliare a metà i cuori di bignè.

Farcire il fondo dei bignè con il PRALIN DELICRISP.

Montare in planetaria la namelaka con frusta per un paio di minuti.

Farcire il bignè con dei ciuffi di namelaka.

Farcire i ciuffi aggiungendo un po' di CHOCOCREAM CARAMEL FLEUR DE SEL e chiudere il dolce.

Decorare con PETIT LOVE PINK DOBLA: