

I LOVE CHOUX

Livello intermedio

Delizioso bignè a forma di cuore

CRAQUELIN ALLA NOCCIOLA

farina "debole"	130g	In planetaria mescolare tutti gli ingredienti fino ad ottenere una frolla. 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.
DELINOISETTE	80g	
zucchero di canna	140g	
burro 82% m.g. - morbido	150g	

PASTA BIGNÉ

DELI CHOUX	500g	Miscelare a media velocità gli ingredienti in planetaria con foglia per 10-15 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.
acqua - 50-55°C	720g	

INSERTO CROCCANTE

PRALIN DELICRISP CARAMEL FLEUR DE SEL	qb	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.

irca GROUP
Extraordinary made simple.

NAMELAKA CIOCCOLATO BIANCO E LAMPONE

latte 3.5% m.g.	500g
GLUCOSIO	20g
SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO	680g
panna 35% m.g.	400g
LILLY NEUTRO	80g
PASTA AROMATIZZANTE LAMPONE	80g

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: