



I LOVE CHOUX

👤 Livello intermedio

Delizioso bigné a forma di cuore

CRAQUELIN ALLA NOCCIOLA

farina "debole"

DELINOISETTE

zucchero di canna

burro 82% m.g. - morbido

130g

80g

140g

150g

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.

PASTA BIGNÉ

DELI CHOUX

acqua - 50-55°C

500g

720g

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.

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	Portare a leggera 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
<u>GLUCOSIO</u>	20g	
SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO	680g	
panna 35% m.g.	400g	
<u>LILLY NEUTRO</u>	80g	
PASTA AROMATIZZANTE LAMPONE	80g	

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:



Extraordinary
made simple.