



I LOVE CHOUX

chef Livello intermedio

Delizioso bignè a forma di cuore

CRAQUELIN ALLA NOCCIOLA

INGREDIENTI

farina "debole"

DELINOISSETTE

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
140g 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

INGREDIENTI

latte 3.5% m.g.

GLUCOSIO

SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO

panna 35% m.g.

LILLY NEUTRO

PASTA AROMATIZZANTE LAMPONE

PREPARAZIONE

500g Portare a leggere ebollizione il latte con il glucosio, aggiungere lilly e PASTA
20g LAMPONE, mixare e versare sul cioccolato bianco continuando a mixare.

680g Unire infine la panna

400g Lasciare riposare in frigorifero per almeno 4/6 ore

80g

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: