

# BIGNE' CRAQUELIN AL PARMIGIANO CON CECI, TAHINA E ROSMARINO

### **IMPASTO BIGNE'**

#### INGREDIENTI

DELI CHOUX

acqua - a 60 gradi

#### PREPARAZIONE

250g mescolare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia, ed acqua a 60 gradi

400g continuare a mescolare per 10/15 minuti

lasciare riposare in frigorifero per ottere un effetto migliore in cottura. dressare i bignè sulla teglia con il craquelin coppato, cuocere a 175 gradi per 15/20 minuti circa

## **CRAQUELIN AL PARMIGIANO**

#### INGREDIENTI

burro 82% m.g.	150g
destrosio	80g
farina tipo 00	100g
farina di mandorle	100g

## 120g **PREPARAZIONE**

DDEDADAZIONE

mescolare tutti gli ingredienti insieme in planetaria con foglia, stendere a 2mm tra due fogli di carta forno ed abbattere coppare della misura dei bignè

# **CREMA CECI, TAHINA E ROSMARINO**

INUNEDIENTI	rneranazione
CREMA SNACK - CREMA SNACK 200g	montare in planetaria i primi 3 ingredienti, aggiungere gli altri dopo aver
latte fresco 400g	frullato i ceci
Panna fresca 400g	dressare nei bignè

farina di ceci - CECI LESSI IN LATTINA 500g sesamo - TAHINA IN PASTA 100g

Rosmarino tritato

INCDEDIENTI

# **Composizione finale**

dressare la crema all'interno dei bignè e chiudere con un ago di rosmarino sulla parte superiore in alternativa anche:

crema snack + paté di olive nere e sul fondo del bignè: gamberetti saltati con lime, olio e paprika dolce



RICETTA CREATA DA:
CIRO CHIUMMO
PASTRY CHEF