



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

👩 Livello intermedio

## 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 ottenere 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.  
destrosio  
farina tipo 00  
farina di mandorle  
formaggio fresco in polvere - PARMIGIANO  
GRATTUGGIATO

### PREPARAZIONE

150g mescolare tutti gli ingredienti insieme in planetaria con foglia, stendere a  
80g 2mm tra due fogli di carta forno ed abbattere  
100g coppare della misura dei bignè  
100g  
120g

## CREMA CECI, TAHINA E ROSMARINO

---

### INGREDIENTI

CREMA SNACK - CREMA SNACK  
latte fresco  
Panna fresca  
farina di ceci - CECI LESSI IN LATTINA  
sesamo - TAHINA IN PASTA  
Rosmarino tritato

### PREPARAZIONE

200g montare in planetaria i primi 3 ingredienti, aggiungere gli altri dopo aver  
400g frullato i ceci  
400g dressare nei bignè  
500g  
100g

## 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