



BIGNE' CRAQUELIN AL PARMIGIANO CON CECI, TAHINA E ROSMARINO

chef 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