

BIGNE' CRAQUELIN AL PARMIGIANO CON CECI, TAHINA E ROSMARINO

Livello intermedio



RICETTA CREATA DA:

Ciro Chiummo

Pastry Chef

IMPASTO BIGNE'

DELI CHOUX	250g	mescolare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia, ed acqua a 60 gradi 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
acqua - a 60 gradi	400g	

CRAQUELIN AL PARMIGIANO

burro 82% m.g.	150g	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
destrosio	80g	
farina tipo 00	100g	
farina di mandorle	100g	
formaggio fresco in polvere - PARMIGIANO GRATTUGGIATO	120g	

CREMA CECI, TAHINA E ROSMARINO

CREMA SNACK - CREMA SNACK	200g	montare in planetaria i primi 3 ingredienti, aggiungere gli altri dopo aver frullato i ceci dressare nei bignè
latte fresco	400g	
Panna fresca	400g	
farina di ceci - CECI LESSI IN LATTINA	500g	
sesamo - TAHINA IN PASTA	100g	
Rosmarino tritato	qb	

irca GROUP

Extraordinary made simple.

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