



BIGNE' CRAQUELIN AL PARMIGIANO CON CECI, TAHINA E ROSMARINO

👤 Livello intermedio



RICETTA CREATA DA:
Ciro Chiummo
Pastry Chef

IMPASTO BIGNE'

DELI CHOUX

acqua - a 60 gradi

250g
400g

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 ottenere un effetto migliore in cottura.
dressare i bigné sulla teglia con il craquelin coppato, cuocere a 175 gradi per 15/20 minuti circa

CRAQUELIN AL PARMIGIANO

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

150g
80g
100g
100g
120g

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

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

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	

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



Extraordinary
made simple.