



DUBAI CHOUX

👤 Livello intermedio



RICETTA CREATA DA:

Omar Ibrik
Pastry Chef

PASTA BIGNÈ

Deli Choux

Acqua

500g

800g

- Scaldare l'acqua a 50-55°C e mettere in planetaria insieme al Delichoux ed impastare con la foglia per 15 minuti a media-massima velocità.
- Far riposare la pasta 10 minuti e poi dressare con bocchetta liscia su tappeti di forosil.
- Cuocere i bignè con il craquelin in forno ventilato a 190°C valvola chiusa per 10 minuti, poi passare a 175°C per 15 minuti con valvola aperta.

CROQUELIN

Farina di Grano Tenero "00"

Avoletta

Zucchero di Canna

Burro 82% m.g.

130g

80g

140g

155g

- Ammorbidire il burro in planetaria con la foglia, poi inserire la farina, l'Avoletta e lo zucchero miscelati.
- Mescolare sino ad ottenere una massa simile alla pasta frolla.
- Mettere tra due fogli di carta siliconata e stendere a 3mm poi mettere a raffreddare in abbattitore per 1/2 ora circa.
- Ritagliare, con l'aiuto di un coppapasta, dei dischetti da appoggiare su ogni singolo bignè prima della cottura.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

CREMA PASTICCERA AL CAFFÈ

Latte intero	800g
Panna 35% m.g.	200g
Sovrana	100g
Zucchero Semolato	350g
Tuorlo	200g
Joypaste Caffè	25g

- Miscelare a freddo con frusta Sovrana e lo zucchero, poi aggiungere i tuorli.
- A parte far bollire il latte e la panna.
- Aggiungere la miscela precedentemente preparata e proseguire la cottura fino al primo bollore.
- Aggiungere Joypaste Caffè, miscelare e fare un ciclo di abbattimento positivo.

GANACHE MONTATA AL PISTACCHIO

Panna 35% m.g. - Bollente	80g
Cioccolato Aurea Pistacchio	130g
Panna 35% m.g. - Fredda	200g

- Formare la ganache portando ad ebollizione la panna (1) ed aggiungerla al cioccolato in gocce miscelando con frusta o mixando con mixer ad immersione.
- Aggiungere la panna 2 fredda a filo continuando a mixare.
- Mettere in frigorifero per almeno 3 ore (ideale una notte).

COMPOSIZIONE FINALE

- Riempire il bigné con la crema pasticcera al caffè, dressare anche una piccola quantità di Pralin Delicrisp Dubai Pistachio
- Dopodiché montare la ganache al pistacchio e realizzare un foro all'interno della ganache con l'aiuto di uno scavino. Dressare all'interno il Pralin Delicrisp Dubai Pistachio
- Infine decorare con schizzi di colore a piacimento.



Extraordinary
made simple.