



DUBAI CHOUX

👨🍳 Livello intermedio

PASTA BIGNE

Ingredienti

DELI CHOUX

acqua

Preparazione

500g Scaldare l'acqua a 50-55°C e mettere in planetaria insieme al DELICHOUX ed
800g 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

Ingredienti

farina di grano tenero "00"

AVOLETTA

zucchero di canna

burro 82% m.g.

Preparazione

130g Ammorbidire il burro in planetaria con la foglia, poi inserire la farina,
80g l'Avoletta e lo zucchero miscelati.
140g Mescolare sino ad ottenere una massa simile alla pasta frolla.
155g 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.

CREMA PASTICCERA AL CAFFE'

Ingredienti

latte intero

panna 35% m.g.

SOVRANA

zucchero semolato

tuorlo

JOYPASTE CAFFE'

Preparazione

800g Miscelare a freddo con frusta SOVRANA e lo zucchero, poi aggiungere i tuorli.

200g A parte far bollire il latte e la panna.

100g Aggiungere la miscela precedentemente preparata e proseguire la cottura
350g fino al primo bollore.

200g Aggiungere JOYPASTE CAFFE', miscelare e fare un ciclo di abbattimento
25g positivo.

GANACHE MONTATA AL PISTACCHIO

Ingredienti

panna 35% m.g. - BOLLENTE

SINFONIA CIOCCOLATO PISTACCHIO

panna 35% m.g. - FREDDA

Preparazione

80g -Formare la ganache portando ad ebollizione la panna (1) ed aggiungerla al
130g cioccolato in gocce miscelando con frusta o mixando con mixer ad
200g 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 PISTACHIO DUBAI 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

Infine decorare con schizzi di colore a piacimento.



RICETTA CREATA DA:

Omar Ibrik

Pastry Chef