



DUBAI CHOUX

🏠 Livello intermedio



RICETTA CREATA DA:

Omar Ibrik
Pastry Chef

PASTA BIGNE

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 CAFFE'

latte intero
panna 35% m.g.
SOVRANA
zucchero semolato
tuorlo
JOYPASTE CAFFE'

800g
200g
100g
350g
200g
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 CAFFE', miscelare e fare un ciclo di abbattimento positivo.

GANACHE MONTATA AL PISTACCHIO

panna 35% m.g. - BOLLENTE
SINFONIA CIOCCOLATO PISTACCHIO
panna 35% m.g. - FREDDA

80g
130g
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 bignè con la crema pasticcera al caffè, dressare anche una piccola quantità di PRALIN DELICRISP PISTACCHIO DUBAI
dopodichè 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.



Extraordinary
made simple.