BIGNE' ED ECLAIR CON AMARENE E PANNA

Livello base

MIGNON E MONOPORZIONI

PROCEDIMENTO

DELI CHOUX	1.000g	Mescolare a media velocità DELI CHOUX con acqua calda (50-55°C) in planetaria con foglia per 10-15 minuti e comunque fino all'ottenimento di un impasto liscio e privo di grumi. Lasciare riposare l'impasto per 10 minuti circa e con sacchetto munito di bocchetta liscia per bignè e con bocchetta a "stella" per eclairs, depositare la pasta su teglie con carta da forno. Decorare facendo aderire sulla superficie della pasta delle mandorle affettate. Cuocere alla temperatura di 200-220°C in forni a piastra ed a 170-190°C in forni ventilati rotativi per 25-30 minuti secondo le dimensioni dei bignè o delle eclairs.
acqua - (50-55°C)	1.300-1.400g	

COMPOSIZIONE FINALE

Dopo breve raffreddamento tagliare i bignè o le eclairs, farcire con FRUTTIDOR AMARENA e panna montata zuccherata e spolverare con BIANCANEVE PLUS.
AVVERTENZE: i bignè o le eclairs ottenuti con DELI CHOUX non utilizzati immediatamente possono essere conservati per qualche giorno in sacchetti di politene avendo cura di praticarvi dei fori per una leggera traspirazione; per conservazioni più prolungate si consiglia di porre in congelatore.