



BIG - CHOUX

👤 Livello avanzato

DOLCE MONOPORZIONE



RICETTA CREATA DA:

Antonio Losito
Pasticciere e Gelatiere

PASTA BIGNÈ'

DELI CHOUX

acqua - 50-55°C

250g

400g

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.

CRAQUELIN

farina "debole"

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. È possibile colorare la massa con dei colori idrosolubili in polvere.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

GELATINA AL MIRTILLO

FRUTTIDOR MIRTILLO 50%

acqua

LILLY NEUTRO

200g

30g

30g

Sciogliere il lilly neutro in acqua calda ed aggiungere per ultimo il fruttidor mirtillo. Colare all'interno di stampi di silicone a forma di cilindro e congelare.

CREME BRULEE

CREME BRULEE

latte fresco alta qualità

panna 35% m.g.

70g

250g

200g

Mescolare il preparato con una piccola parte del latte (circa 100 g). Completare con il rimanente latte e la panna, quindi portare a leggera ebollizione mescolando frequentemente. Coprire con pellicola a contatto e porre in abbattimento positivo fino a completo raffreddamento. Con una frusta miscelare energicamente e creare una crema.

NAMELAKA ALLO YOGURT E CIOCCOLATO BIANCO

latte fresco alta qualità - Bollire

LILLY NEUTRO

SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO 33%

Yougurt

panna 35% m.g. - fredda

GLUCOSIO

150g

50g

350g

150g

300g

10g

Portare a bollore il latte con il glucosio, sciogliere il lilly neutro nel liquido caldo, inserire in 2 volte il cioccolato bianco e con un mixer ad immersione iniziare ad emulsionare, successivamente aggiungere a filo la panna fredda liquida e per ultimo lo yougurt.

Coprire con pellicola a contatto e lasciar riposare in frigo per una notte.

La mattina seguente montare in planetaria con frusta.

COMPOSIZIONE FINALE

Tagliare la testa del bigné, farcire con un poco di pralin delicrisp fleur de sel, inserire al centro la gelatina al mirtillo e dressare fino a coprire la gelatina con la creme brulé resa a crema, terminare con la namelaka montata. Coprire la namelaka con il cappello del bigné. Decorare con mirtilli dobla e argento.



Extraordinary
made simple.