



# BIG - CHOUX

👤 Livello avanzato

DOLCE MONOPORZIONE

## PASTA BIGNE'

### INGREDIENTI

DELICHOUX

acqua - 50-55°C

### PREPARAZIONE

250g Scaldare l'acqua a 50-55°C e mettere in planetaria insieme al  
400g 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

### INGREDIENTI

farina "debole"

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

## GELATINA AL MIRTILLO

---

### INGREDIENTI

FRUTTIDOR MIRTILLO 50%

acqua

LILLY NEUTRO

### PREPARAZIONE

200g Sciogliere il lilly neutro in acqua calda ed aggiungere per ultimo il  
30g fruttidor mirtillo.  
30g Colare all'interno di stampi di silicone a forma di cilindro e congelare.

## CREME BRULEE

---

### INGREDIENTI

CREME BRULEE

latte fresco alta qualità

panna 35% m.g.

### PREPARAZIONE

70g Mescolare il preparato con una piccola parte del latte (circa 100 g).  
250g Completare con il rimanente latte e la panna, quindi portare a leggera  
200g 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

---

### INGREDIENTI

latte fresco alta qualità - Bollire

LILLY NEUTRO

SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO 33%

Yougurt

panna 35% m.g. - fredda

GLUCOSIO

### PREPARAZIONE

150g Portare a bollore il latte con il glucosio, sciogliere il lilly neutro nel  
50g liquido caldo , inserire in 2 volte il cioccolato bianco e con un mixer ad  
350g immersione iniziare ad emulsionare , successivamente aggiungere a  
150g filo la panna fredda liquida e per ultimo lo yougurt .  
300g Coprire con pellicola a contatto e lasciar riposare in frigo per una notte  
10g .  
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 brulè resa a crema, terminare con la namelaka montata . Coprire la namelaka con il cappello del bigné. Decorare con mirtilli d'oro e argento .



**RICETTA CREATA DA:**

**ANTONIO LOSITO**

PASTICCIERE E GELATIERE