

BIG - CHOUX

Livello avanzato

DOLCE MONOPORZIONE

PASTA BIGNE'

INGREDIENTI

DELI CHOUX

acqua - 50-55°C

PREPARAZIONE

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

DELICHOUX ed impastare con la foglia per 15 minuti a mediamassima 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.
- 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

200g

30a PREPARAZIONE

 $_{\rm 30g}$ 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

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 - Bollore

LILLY NEUTRO

SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO 33%

Youaurt

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

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

300g

10g La mattina seguente montare in planetaria con frusta.

Composizione finale

Tagliare la testa del bignè, 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 bignè. Decorare con mirtilli dobla e argento.



RICETTA CREATA DA:

ANTONIO LOSITO

PASTICCIERE E GELATIERE