



BIG - CHOUX

chef 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
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 ebollizione mescolando frequentemente.

200g 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%

Yougurt

panna 35% m.g. - fredda

GLUCOSIO

PREPARAZIONE

150g 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 .

350g 150g 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 brûlée 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