



PARIS BREST PISTACCHIO E MANGO

chef Livello avanzato

Un tipico dolce francese rivisitato in versione moderna.

CRAQUELIN

INGREDIENTI

farina "debole"

AVOLETTA

zucchero di canna

burro

Colorante idrosolubile verde

PREPARAZIONE

130g Ammorbidire il burro in planetaria poi inserire la farina, l'AVOLETTA lo 80g zucchero precedentemente miscelati.

140g Infine aggiungere il colorante idrosolubile verde.

150g Mescolare sino ad ottenere una massa simile alla pasta frolla. Mettere tra due fogli di carta siliconata e stendere a 2mm 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.

PASTA BIGNE'

INGREDIENTI

DELI CHOUX

acqua - 50-55°C.

PREPARAZIONE

- 250g Miscelare 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 sac a poche e bocchetta liscia dressare degli spuntoni di pasta bignè su teglia con carta da forno formando un cerchio.
Applicare il dischetto di craquelin e cuocere a 200-220°C in forni a piastra oppure a 170-190°C in forni ventilati con valvola inizialmente chiusa.

NAMELAKA STRACCHINO E PISTACCHIO

INGREDIENTI

LILLY NEUTRO

SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO 33%

JOYPASTE PISTACCHIO PURA

acqua - per joypaste

latte intero

panna 35% m.g.

stracchino

PREPARAZIONE

- 40g Miscelare l'acqua con la JOYPASTE PISTACCHIO PURA.
300g Scaldate il latte fresco a una temperatura di 60°C, aggiungere il LILLY
100g NEUTRO e mixare il tutto.
80g Quindi aggiungere il SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO e realizzare una
ganache.
200g Inserire lo stracchino, la pasta pistacchio e in ultimo la panna alla
temperatura di 5°C circa.
100g Si deve ottenere una miscela semiliquida da lasciare maturare una notte in
frigo.
Il giorno dopo montare in planetaria.
Mettere in sac a poche con bocchetta rigata.

CREMA CROCCANTE AL PISTACCHIO

INGREDIENTI

PRALIN DELICRISP PISTACHE

CHOCOCREAM PISTACCHIO

PREPARAZIONE

- 150g Miscelare i due ingredienti fino ad ottenere un composto omogeneo.
300g

Composizione finale

Tagliare a metà i Paris Brest.

Versare sul fondo, con l'aiuto di un cucchiaio o sac a poche, il FRUTTIDOR MANGO.

Realizzare dei ciuffi di namelaka.

All'interno di ogni ciuffo, colare la crema croccante al pistacchio aiutandosi con un sac a poche.

Chiudere il tutto col cappello del bignè.