



PARIS BREST PISTACCHIO E MANGO

👤 Livello avanzato

Un tipico dolce francese rivisitato in versione moderna.

CRAQUELIN

farina "debole"

AVOLETTA

zucchero di canna

burro

Colorante idrosolubile verde

130g

80g

140g

150g

qb

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

Infine aggiungere il colorante idrosolubile verde.

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 bigné prima della cottura.

PASTA BIGNE'

DELI CHOUX

acqua - 50-55°C.

250g

360g

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 bigné 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.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

NAMELAKA STRACCHINO E PISTACCHIO

LILLY NEUTRO

SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO 33%

JOYPASTE PISTACCHIO PURA

acqua - per joypaste

latte intero

panna 35% m.g.

stracchino

40g

300g

100g

80g

200g

300g

100g

Miscelare l'acqua con la JOYPASTE PISTACCHIO PURA.

Scaldare il latte fresco a una temperatura di 60°C,

aggiungere il LILLY NEUTRO e mixare il tutto.

Quindi aggiungere il SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO

e realizzare una ganache.

Inserire lo stracchino, la pasta pistacchio e in ultimo la

panna alla temperatura di 5°C circa.

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

PRALIN DELICRISP PISTACHE

CHOCOCREAM PISTACCHIO

150g

300g

Miscelare i due ingredienti fino ad ottenere un

composto omogeneo.

COMPOSIZIONE FINALE

Tagliare a metà i Paris Brest.

Versare sul fondo, con l'aiuto di un cucchiaino 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.



Extraordinary
made simple.