



PARIS BREST PISTACCHIO E MANGO

👤 Livello base

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 BIGNÈ

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 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 STRACCHINIO E PISTACCHIO

Lilly Neutro

Reno Concerto Bianco 31,5%

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 Reno Concerto Bianco 31,5% 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.



Extraordinary
made simple.

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 bigné.



Extraordinary
made simple.