

CUPCAKE FRUTTI DI BOSCO - FESTA DELLA MAMMA

Livello intermedio

PASTA BIGNÉ

acqua	800g	Scaldare l'acqua a 50-55°C e mettere in planetaria insieme al 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 microforati formando delle ½ sfere del diametro di 2cm. Cuocere i bignè in forno ventilato a 180°C valvola chiusa per 10 minuti, poi passare a 165°C per 10 minuti con valvola aperta.
DELI CHOUX	500g	

MOUSSE AI FRUTTI DI BOSCO

panna 35% m.g.	400g	In una planetaria con frusta, montare la panna mantenendola morbida. Miscelare insieme acqua e FRUTTIDOR quindi aggiungere LILLY e continuare a miscelare con una frusta. Incorporare delicatamente la panna montata.
acqua	200g	
LILLY NEUTRO	150g	
FRUTTIDOR FRUTTI DI BOSCO	350g	

CASSIS GENOISE

IRCA GENOISE	500g	Montare insieme IRCA GENOISE, uova e LEVOSUCROL in una planetaria con frusta per 10 minuti, aggiungere JOYPASTE e mescolare per un altro minuto. Stendere su una teglia, rivestita di carta forno, portando allo spessore di circa 5 mm e infornare per 6-8 min a 210° C.
uova intere	600g	
LEVOSUCROL	50g	
JOYPASTE CASSIS	95g	

irca GROUP
Extraordinary made simple.

MOUSSE ALLA VANIGLIA

panna 35% m.g.	500g	Montare gli ingredienti insieme in una planetaria dotata di frusta a velocità medio alta fino a ottenere una struttura morbida.
LILLY NEUTRO	100g	
acqua	100g	
JOYPASTE VANIGLIA BIANCA	15g	

COMPOSIZIONE FINALE

Riempire i piccoli bignè con la mousse alla vaniglia e poi tingere la punta nel CHOCOSMART BIANCO fuso a 30°C e lasciar raffreddare.
Mettere un disco di Cassis Genoise sul fondo di un DOBLA CUPCAKE FLORAL BLUE, aggiungere uno strato di FRUTTIDOR FRUTTI DI BOSCO e riempire il cupcake con la mousse frutti di bosco.
Metti 5 piccoli bignè in cerchio e uno sopra.
Finire con Dobla Butterfly White Pink.