



# CUPCAKE FRUTTI DI BOSCO - FESTA DELLA MAMMA

👤 Livello intermedio

## PASTA BIGNÉ

acqua

DELI CHOUX

800g

500g

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.

## MOUSSE AI FRUTTI DI BOSCO

panna 35% m.g.

acqua

LILLY NEUTRO

FRUTTIDOR FRUTTI DI BOSCO

400g

200g

150g

350g

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.

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

## CASSIS GENOISE

IRCA GENOISE

uova intere

LEVOSUCROL

JOYPASTE CASSIS

500g

600g

50g

95g

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.

## MOUSSE ALLA VANIGLIA

panna 35% m.g.

LILLY NEUTRO

acqua

JOYPASTE VANIGLIA BIANCA

500g

100g

100g

15g

Montare gli ingredienti insieme in una planetaria dotata di frusta a velocità medio alta fino a ottenere una struttura morbida.

## 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 Dobra Butterfly White Pink.



Extraordinary  
made simple.