



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 $\frac{1}{2}$ 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.