



CUPCAKE FRUTTI DI BOSCO - FESTA DELLA MAMMA

chef Livello intermedio

PASTA BIGNÉ

INGREDIENTI

acqua
DELI CHOUX

PREPARAZIONE

800g Scaldare l'acqua a 50-55°C e mettere in planetaria insieme al DELICHOUX ed 500g 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

INGREDIENTI

panna 35% m.g.
acqua
LILLY NEUTRO
FRUTTIDOR FRUTTI DI BOSCO

PREPARAZIONE

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

CASSIS GENOISE

INGREDIENTI

IRCA GENOISE
uova intere
LEVOSUCROL
JOYPASTE CASSIS

PREPARAZIONE

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

MOUSSE ALLA VANIGLIA

INGREDIENTI

panna 35% m.g.

LILY NEUTRO

acqua

JOYPASTE VANIGLIA BIANCA

PREPARAZIONE

500g Montare gli ingredienti insieme in una planetaria dotata di frusta a velocità

100g medio alta fino a ottenere una struttura morbida.

100g

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 Dobra Butterfly White Pink.