

# BIGNÈ ON TARTELLETTE: CIOCCOLATO E PERE

Livello intermedio

MONOPORZIONE MODERNA

## CRAQUELIN

| | | |
|---|---|---|
| farina "debole" | 160g | Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia per circa 2 minuti.<br>Stendere la pasta molto sottile tra due fogli di carta forno.<br>Stampare dei dischi del diametro di 2cm e conservarli in frigorifero fino al momento dell'utilizzo. |
| zucchero di canna | 160g | |
| burro 82% m.g. | 120g | |

## BIGNÈ

| | | |
|---|---|---|
| DELI CHOUX | 200g | Mescolare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia a media velocità per 10-15 minuti.<br>Lasciare riposare l'impasto per 5 minuti circa e, con sacchetto munito di bocchetta, depositare la pasta su teglie con carta da forno formando degli choux di circa 2cm di diametro.<br>Posizionare il craquelin sugli choux e cuocere in forno a 180-190°C per 25-30 minuti. |
| acqua - a 50/55°C | 320g | |

## INSERTO CROCCANTE

| | | |
|---|---|---|
| PRALIN DELICRISP NOIR - scadato a 30°C | qb | Stendere il PRALIN DELICRISP tra due fogli di carta forno allo spessore di 3mm.<br>Refrigerarlo per 10 minuti in frigorifero quindi tagliarlo con l'aiuto di un coppa-pasta in disci di 4 cm di diametro.<br>Conservare in frigorifero fino al momento dell'utilizzo. |

irca GROUP
Extraordinary made simple.

## GELATINA ALLA FRUTTA

| | | |
|---|---|---|
| FRUTTIDOR PERA - a temperatura ambiente | 1000g | Sciogliere il LILLY nell'acqua.<br>Aggiungere al FRUTTIDOR e frullare con frullatore a immersione. |
| acqua - a temperatura ambiente | 200g | |
| LILLY NEUTRO | 200g | |

## MOUSSE ALLA ZABAIONE

| | | |
|---|---|---|
| panna 35% m.g. | 500g | Montare tutti gli ingredienti in planetaria con frusta fino ad ottenere una mousse soda. |
| acqua | 50g | |
| LILLY NEUTRO | 50g | |
| JOYPASTE ZABAIONE | 40g | |

## COMPOSIZIONE FINALE

Inserire sul fondo delle TARTELETTE CUP 5CM DOBLA l'inserto croccante.
Riempire fino al bordo con la gelatina di frutta e posizionare una ROSETTE DARK/WHITE DOBLA.
Farcire i bignè freddi con la mousse e glassarli con il COVERCREAM.
Posizionare i bignè glassati sopra le TARTELLETE CUP.