



# BIGNÈ ON TARTELLETTE: CIOCCOLATO E PERE

👤 Livello intermedio

MONOPORZIONE MODERNA

## CRAQUELIN

### INGREDIENTI

farina "debole"  
zucchero di canna  
burro 82% m.g.

### PREPARAZIONE

160g Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia per circa 2 minuti.  
160g Stendere la pasta molto sottile tra due fogli di carta forno.  
120g Stampare dei dischi del diametro di 2cm e conservarli in frigorifero fino al momento dell'utilizzo.

## BIGNÈ

### INGREDIENTI

DELI CHOUX  
acqua - a 50/55°C

### PREPARAZIONE

200g Mescolare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia a media velocità per 10-  
320g 15 minuti.  
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.  
Posizionare il craquelin sugli choux e cuocere in forno a 180-190°C per 25-30 minuti.

## INSERTO CROCCANTE

---

### INGREDIENTI

PRALIN DELICRISP NOIR - scadato a 30°C

### PREPARAZIONE

Stendere il PRALIN DELICRISP tra due fogli di carta forno allo spessore di 3mm.

Refrigerarlo per 10 minuti in frigorifero quindi tagliarlo con l'aiuto di un coppa-pasta in dischi di 4 cm di diametro.

Conservare in frigorifero fino al momento dell'utilizzo.

## GELATINA ALLA FRUTTA

---

### INGREDIENTI

FRUTTIDOR PERA - a temperatura ambiente

acqua - a temperatura ambiente

LILLY NEUTRO

### PREPARAZIONE

1000g Sciogliere il LILLY nell'acqua.

200g Aggiungere al FRUTTIDOR e frullare con frullatore a immersione.

200g

## MOUSSE ALLA ZABAIONE

---

### INGREDIENTI

panna 35% m.g.

acqua

LILLY NEUTRO

JOYPASTE ZABAIONE

### PREPARAZIONE

500g Montare tutti gli ingredienti in planetaria con frusta fino ad ottenere una

50g mousse soda.

50g

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 TARTELETTE CUP.