

BIGNÈ ON TARTELLETTE: TROPICALE

☐ 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 2 cm 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 TROPICAL - 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 disci di 4 cm di diametro.

Conservare in frigorifero fino al momento dell'utilizzo.

GELATINA ALLA FRUTTA

INGREDIENTI PREPARAZIONE

FRUTTIDOR PESCA - a temperatura ambiente 1000g Sciogliere il LILLY nell'acqua.

acqua - a temperatura ambiente 200g Aggiungere al FRUTTIDOR e frullare con frullatore a immersione.

LILLY NEUTRO 200g

MOUSSE AL MANGO

INGREDIENTI PREPARAZIONE

panna 35% m.g. 500g Montare tutti gli ingredienti in planetaria con frusta fino ad ottenere una

acqua 50g mousse soda.

<u>LILLY NEUTRO</u> 50g

PASTA AROMATIZZANTE MANGO 20g

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 PINK/WHITE DOBLA.

Farcire i bignè freddi con la mousse e glassarli con il COVERCREAM.

Posizionare i bignè glassati sopra le TARTELLETE CUP.