

BIGNÈ ON TARTELLETTE: TROPICALE

Livello intermedio

MONOPORZIONE MODERNA

CRAQUELIN

farina "debole"	160g	Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia per circa 2 minuti. Stendere la pasta molto sottile tra due fogli di carta forno. Stampare dei dischi del diametro di 2 cm 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. 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.
acqua - a 50/55°C	320g	

INSERTO CROCCANTE

PRALIN DELICRISP TROPICAL - scadato a 30°C	qb	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.

irca GROUP
Extraordinary made simple.

GELATINA ALLA FRUTTA

FRUTTIDOR PESCA - a temperatura ambiente	1000g	Sciogliere il LILLY nell'acqua. Aggiungere al FRUTTIDOR e frullare con frullatore a immersione.
acqua - a temperatura ambiente	200g	
LILLY NEUTRO	200g	

MOUSSE AL MANGO

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