



BIGNÈ ON TARTELLETTE: FRUTTI DI BOSCO E CARAMELLO

chef 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 CARAMEL FLEUR DE SEL -

scaduto a 30°C

PREPARAZIONE

Stendere il PRALIN DELICRISP tra due fogli di carta forno allo spessore di qb 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

FRUTTIDOR MIRTILLO - 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 AL LAMPONE

INGREDIENTI

panna 35% m.g.

acqua

LILLY NEUTRO

PASTA AROMATIZZANTE LAMPONE

PREPARAZIONE

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

50g mousse soda.

50g

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 CHOCOCREAM.

Posizionare i bignè glassati sopra le TARTELLETE CUP.