



BIGNÈ ON TARTELLETTE: FRUTTI DI BOSCO E CARMELLO

👤 Livello intermedio

MONOPORZIONE MODERNA

CRAQUELIN

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

160g
160g
120g

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.

BIGNÈ

DELI CHOUX
acqua - a 50/55°C

200g
320g

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.

INSERTO CROCCANTE

PRALIN DELICRISP CARMEL FLEUR DE
SEL - 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 dischi di 4 cm di diametro.

Conservare in frigorifero fino al momento dell'utilizzo.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

GELATINA ALLA FRUTTA

FRUTTIDOR MIRTILLO - a temperatura

ambiente

1000g

acqua - a temperatura ambiente

200g

LILLY NEUTRO

200g

Sciogliere il LILLY nell'acqua.

Aggiungere al FRUTTIDOR e frullare con frullatore a immersione.

MOUSSE AL LAMPONE

panna 35% m.g.

500g

acqua

50g

LILLY NEUTRO

50g

PASTA AROMATIZZANTE LAMPONE

20g

Montare tutti gli ingredienti in planetaria con frusta fino ad ottenere una mousse soda.

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 TARTELETTE CUP.



Extraordinary
made simple.