



CORONA DI NATALE

chef Livello intermedio

CRAQUELIN ALLA NOCCIOLA

INGREDIENTI

farina "debole"

DELINOISSETTE

zucchero di canna

burro 82% m.g.

PREPARAZIONE

130g Ammorbidire il burro in planetaria poi inserire la farina, DELINOISSETTE e lo zucchero precedentemente miscelati.

140g Mescolare sino ad ottenere una massa simile alla pasta frolla.

150g Mettere tra due fogli di carta siliconata e stendere a 2mm poi mettere a raffreddare in abbattitore per 1/2 ora circa.

Ritagliare, con l'aiuto di un coppapasta, dei dischetti da appoggiare su ogni singolo bignè prima della cottura

pasta bigné

INGREDIENTI

DELI CHOUX

acqua - 50°C/55°C

PREPARAZIONE

500g Miscelare a media velocità DELI CHOUX con acqua calda (50-55°C) in

720g planetaria con foglia per 10-15 minuti e comunque fino all'ottenimento di un impasto liscio e privo di grumi.

Lasciare riposare l'impasto per 10 minuti circa e con sac à poche e bocchetta liscia dressare, su teglia con carta da forno, delle palline di pasta bignè del diametro di 4-5 cm., unendole una dopo l'altra, formando un cerchio (corona).

Applicare il dischetto di craquelin e cuocere a 200-220°C in forni a piastra oppure a 170-190°C in forni ventilati con valvola inizialmente chiusa.

GELIFICATO AI LAMPONI

INGREDIENTI

acqua - tiepida

LILLY NEUTRO

FRUTTIDOR LAMPONE

PREPARAZIONE

- 100g Miscelare l'acqua tiepida con Lilly Neutro, poi unire il Fruttidor Lampone.
100g versare in uno stampo per inserti a 1/2 sfera del diametro di 3-4cm, uno per
400g ogni pallina della corona.
Abbattere per congelare completamente.

NAMELAKA AL GIANDUIA

INGREDIENTI

latte intero

GLUCOSIO

RENO CONCERTO CIOCCOLATO GIANDUIA LATTE

panna

LILLY NEUTRO

PREPARAZIONE

- 250g Scaldare il latte con il glucosio a 60°C circa , aggiungere LILLY NEUTRO e
10g miscelare con frusta.
350g Aggiungere il cioccolato, continuando a mixare.
200g Aggiungere la panna fredda a filo continuando a mixare.
40g Coprire con pellicola a contatto e mettere in frigorifero per almeno 4 ore.
Montare in planetaria a media velocità con frusta fino ad ottenere la
consistenza necessaria (circa 1 minuto)

Composizione finale

Tagliare a metà la corona in senso orizontale.

Usando un Sac-a-poche con bocchetta a stella grande, farcirla con un leggero strato di Namelaka, poi due giri fini (diametro 6mm.) di CHOCOCREAM CRUNCHY CACAO & NOCCIOLE.

Adagiare una 1/2 sfera ancora congelata in ogni porzione (pallina) e poi terminare con la Nnamelaka disposta a grossi ciuffi in corrispondenza di ognuno dei bigné. Chiudere con il coperchio.

Cospargere con Biancaneve e decorare con decorazioni DOBLA

77733 PINE TWING

77786 WHITE STAR 3D

77858 TRUFFLE SHELL XMAS