



CORONA DI NATALE

👤 Livello intermedio

CRAQUELIN ALLA NOCCIOLA

INGREDIENTI

farina "debole"

DELINOISETTE

zucchero di canna

burro 82% m.g.

PREPARAZIONE

- 130g Ammorbidire il burro in planetaria poi inserire la farina, DELINOISETTE e lo
 - 80g 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 bigné 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 bigné 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.
Abbatte 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 orizzontale.

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 Namelaka 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