

CORONA DI NATALE

Livello intermedio

CRAQUELIN ALLA NOCCIOLA

farina "debole"	130g	Ammorbidire il burro in planetaria poi inserire la farina, DELINOISETTE e lo zucchero precedentemente miscelati. Mescolare sino ad ottenere una massa simile alla pasta frolla. 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
DELINOISETTE	80g	
zucchero di canna	140g	
burro 82% m.g.	150g	

PASTA BIGNÉ

DELI CHOUX	500g	Miscelare a media velocità DELI CHOUX con acqua calda (50-55°C) in 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'atra, 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.
acqua - 50°C/55°C	720g	

GELIFICATO AI LAMPONI

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

irca GROUP
Extraordinary made simple.

NAMELAKA AL GIANDUIA

latte intero	250g	Scaldare il latte con il glucosio a 60°C circa , aggiungere LILLY NEUTRO e miscelare con frusta.
GLUCOSIO	10g	
RENO CONCERTO CIOCCOLATO GIANDUIA LATTE	350g	Aggiungere il cioccolato, continuando a mixare.
panna	200g	Aggiungere la panna fredda a filo continuando a mixare.
LILLY NEUTRO	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 Namelaka disposta a grossi ciuffi in corispondenza 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