

# 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 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'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.

## **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 complettamente.

## 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.

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