



CORONA DI NATALE

🏠 Livello intermedio

CRAQUELIN ALLA NOCCIOLA

farina "debole"

DELINOISETTE

zucchero di canna

burro 82% m.g.

130g

80g

140g

150g

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 bigné prima della cottura

PASTA BIGNÉ

DELI CHOUX

acqua - 50°C/55°C

500g

720g

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 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.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

GELIFICATO AI LAMPONI

acqua - tiepida

LILLY NEUTRO

FRUTTIDOR LAMPONE

100g

100g

400g

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. Abbatte per congelare completamente.

NAMELAKA AL GIANDUIA

latte intero

GLUCOSIO

RENO CONCERTO CIOCCOLATO

GIANDUIA LATTE

panna

LILLY NEUTRO

250g

10g

350g

200g

40g

Scaldare il latte con il glucosio a 60°C circa , aggiungere LILLY NEUTRO e miscelare con frusta. Aggiungere il cioccolato, continuando a mixare.

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 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

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.