

BIGNÈ VIDAMÀ

Livello avanzato

Una ricetta creata dal maestro campione del mondo **Davide Malizia** con ingredienti di **The Signature Collection**. **Bignè Vidamà** unisce la profondità del cioccolato Vidamà Fondente 66% alla freschezza dell'albicocca e del passion fruit, in un equilibrio raffinato di consistenze, intensità e leggerezza.



RICETTA CREATA DA:

Davide Malizia

Campione del Mondo e membro Relais Desserts International

BIGNÈ AL CACAO

Acqua	125g
Latte Intero	125g
Burro 82% m.g.	100g
Farina - 150-180W	120g
Cacao in polvere 22-24%	25g
Uova intere	280g
Sale fino	5g
Zucchero semolato	5g

- Mettere in un pentolino l'acqua, il latte, il sale, lo zucchero, il cacao e il burro a cubetti.
- Portare a bollore. Fuori dal fuoco incorporare tutta la farina setacciata nel pentolino e cuocere a fiamma viva fino ad asciugare bene la pasta.
- Trasferire in planetaria munita di foglia e far raffreddare a 50°C prima di inserire le uova facendole assorbire poco alla volta fino ad ottenere la struttura desiderata.
- Inserirla in una sac à poche munita di bocchetta liscia dressare sopra al tappetino microforato.
- Applicare sopra ai bignè un dischetto di craquelin congelato a misura e cuocere a 145°C per circa 30 minuti a valvola chiusa e 10 minuti a valvola aperta per far asciugare il prodotto.

FROLLA AL CACAO

Farina debole	420g
Cacao in polvere 22-24% - Domori	50g
Burro 82% m.g.	280g
Zucchero a velo	190g
Uova intere	60g

- In una planetaria munita di foglia miscelare le polveri con il burro freddo tagliato a cubetti piccoli.
- Lasciar girare 5/10 minuti fino a raggiungere una consistenza sabbiosa.
- Aggiungere in un'unica volta le uova e impastare quanto basta fino a ottenere un composto legato e morbido.
- Pesare 1000 g di pasta frolla e stenderli alla sfogliatrice tra due fogli di carta da forno 60 cm x 40 cm a uno spessore di 2,5 mm.
- Conservare in congelatore a -20°C.
- Ritagliare dei frollini a misura del bignè e cuocere a 160°C per circa 15 minuti tra due tappetini microforati.

irca GROUP

Extraordinary made simple.

CRAQUELIN CACAO E NOCCIOLA

Farina - 150-180W	60g
Cacao in polvere 22-24%	10g
Polvere di nocciola	50g
Zucchero semolato	120g
Burro 82% m.g.	100g

- In una planetaria munita di foglia miscelare tutti gli ingredienti insieme fino al raggiungimento di un impasto legato e asciutto.
- Stendere l'impasto, a 2 mm alla sfogliatrice tra 2 fogli di silicone.
- Conservare a - 20° C.

CRUMBLE AL CACAO

Zucchero di canna	75g
Burro	75g
Farina	70g
Cacao in polvere 22-24%	15g
Farina di mandorle	50g
Sale	2,5g
Vidamà Fondente 66%	35g

- Inserire tutto in planetaria e lasciar impastare bene.
- Passare il crumble con un setaccio a maglie larghe e cuocere a 160°C valvola aperta 25 minuti.
- Impermeabilizzare con il cioccolato fuso in planetaria.

CONFIT DI ALBICOCCA E PASSION FRUIT

Purea di albicocca - Ravifruit	300g
Purea di passion fruit 100% - Ravifruit	75g
Zucchero semolato	15g
Pectina nH	4g
Albicocca Pellecchiella semicandita - Cesarin	100g

- In un pentolino a doppio fondo riscaldare a 45/50°C le puree di frutta poi inserire a pioggia la pectina precedentemente miscelata allo zucchero.
- Far disperdere bene mescolando con una frusta poi portare a bollore per circa un minuto.
- Togliere dal fuoco e versare sopra alle albicocche semicandite.
- Emulsionare bene con un mixer poi coprire con pellicola a contatto e lasciar raffreddare.

GANACHE MONTATA AL CIOCCOLATO FONDENTE VIDAMA 66%

Panna 35% m.g.	100g
Latte intero	100g
Zucchero semolato	40g
Vidamà Fondente 66%	125g
Essence Cioccolato fondente 56%	50g
Gelatina in polvere	6g
Acqua per gelatina	30g
Panna 35% m.g.	400g

- In un pentolino a doppio fondo, riscaldare la prima parte di panna (100g) e il latte assieme allo zucchero poi versare il tutto in una caraffa contente i cioccolati e la gelatina precedentemente reidratata.
- Emulsionare bene con un mixer ed infine inserire la seconda parte di panna (400g) liquida.
- Coprire con pellicola a contatto e lasciar cristallizzare in frigorifero per almeno 12 ore prima di rimontarla in planetaria con la frusta.

COMPOSIZIONE FINALE

- Farcire i bignè con la ganache montata al cioccolato, il crumble al cioccolato e la composta di albicocca e passion fruit.
- Porre il bignè farcito sopra ad un frollino al cacao ed infine decorare con decorazioni DOBLA e con le stesse creme che si trovano all'interno.
- Degustare a +4°C.