

# BIGNÈ CINNAMON

Livello base




RICETTA CREATA DA:

**Manuel De Brasi**

Pasticciere


## BIGNÈ

| | |
|---|---|
| DELI CHOUX | 1000g |
| acqua - +55/60°C | 1500g |

- Utilizzando una planetaria munita di accessorio a foglia, miscelare DELI CHOUX e acqua a velocità medio-alta per circa 15 minuti.
- Lasciar riposare l'impasto in frigorifero per almeno un'ora.
- Mediante una sac à poche munita di bocchetta, distribuire l'impasto negli stampi cilindrici di una macchina per tartellette, oppure su teglie da forno, formando porzioni della dimensione desiderata.

## NAMELAKA CINNAMON

| | |
|---|---|
| Panna - a bollore (1) | 450g |
| Acqua | 120g |
| LILLY NEUTRO | 120g |
| CHOCOCREAM CINNAMON | 750g |
| Panna - fredda (2) | 600g |

- Portare la panna a ebollizione.
- Aggiungere acqua e LILLY NEUTRO, quindi miscelare.
- Aggiungere CHOCOCREAM CINNAMON continuando a miscelare.
- Infine, aggiungere la panna fredda e miscelare fino a ottenere un'emulsione completa.
- Coprire con pellicola trasparente, facendola aderire direttamente alla superficie, e lasciare riposare in frigorifero per tutta la notte.

## FARCITURA

Riempite una sac a poche, munita di bocchetta per farcire, con la namelaka alla cannella e usatela per riempire i bignè.


irca GROUP

Extraordinary made simple.