

MINI CHOUX

GUSTOSO PRODOTTO DI PASTICCERIA MIGNON

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ







CRAQUELIN ALLA NOCCIOLA

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
TOP FROLLA	g 150	Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia per circa 2 minuti.
BURRO 82% M.G.	g 100	Stendere la pasta molto sottile tra due fogli di carta forno.
FARINA DI NOCCIOLE	g 50	Stampare dei dischi del diametro di 3 cm e conservarli in frigorifero fino al momento dell'utilizzo.
ZUCCHERO DI CANNA	g 50	

BIGNÉ				
INGREDIENTI		PREPARAZIONE		
DELI CHOUX	500	Mescolare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia a media velocità per 10-15 minuti.		
ACQUA - A 50-55°C g 6	670	Lasciare riposare l'impasto per 5 minuti circa e, con sacchetto munito di bocchetta, depositare la		
		pasta su teglie con carta da forno formando degli choux di circa 2cm di diametro.		
		Posizionare il craquelin sugli choux e cuocere in forno a 180-190°C per 25-30 minuti.		



CHANTILLY AL CIOCCOLATO BIANCO E VANIGLIA

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
LATTE 3.5% M.G.	g 100	Riscaldare il latte con JOYPASTE a 85°C.
JOYPASTE VANIGLIA BIANCA	g 5	Aggiungere il LILLY e mescolare.
LILLY NEUTRO	g 15	Versare sopra il cioccolato ed emulsionare con il frullatore a mano. Aggiungere la panna liquida
SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO 33%	g 170	fredda mescolando bene e far cristallizzare in frigorifero circa 8 ore.
PANNA 35% M.G.	g 200	

FARCITURA E GUARNIZIONE

INGREDIENTI

TOFFEE D'OR CARAMEL	Q.B.
CHOCOCREAM CARAMEL FLEUR DE SEL	Q.B.

COMPOSIZIONE FINALE

Riempire per metà i mini choux con il TOFFEE D'OR CARAMEL e finire con la chantilly alla vaniglia e cioccolato bianco.

Decorare la parte superiore con un DOBLA CHOCOLATE SPLASH e dressare sopra una bella goccia di CHOCOCREAM CARAMEL.



RICETTA CREATA PER TE DA **Federico Vedani**

CIOCCOLATIERE E PASTICCIERE

