



## DUBAI PROFITEROLE

UNA RIVISITAZIONE RAFFINATA DEL CLASSICO PROFITEROLE, ISPIRATA AL TREND ESOTICO DEL “DUBAI CHOCOLATE”. PISTACCHIO, CARAMELLO E CIOCCOLATO AL LATTE SI INCONTRANO IN UNA RICETTA ELEGANT LA TRADIZIONE DELLA PASTICCERIA A TEXTURE SORPRENDENTI.

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



### BIGNÉ

#### INGREDIENTI

DELI CHOUX

g 250

ACQUA CALDA

g 400

#### PREPARAZIONE

Scaldare l'acqua a 50–55°C, versarla in planetaria e aggiungere **DELICHOUX**. Impastare con la foglia per 15 minuti a velocità medio-alta. Lasciare riposare l'impasto per 10 minuti, poi dressare con bocchetta liscia su tappeti in forosil.

Cuocere i bignè con il craquelin in forno ventilato a 190°C con valvola chiusa per 10 minuti, quindi proseguire a 175°C per 15 minuti con valvola aperta.

### CRAQUELIN

#### INGREDIENTI

AVOLETTA

g 80

FARINA TIPO 00

g 130

ZUCCHERO DI CANNA

g 140

BURRO 82% M.G.

g 155

#### PREPARAZIONE

Ammorbidire il burro in planetaria con la foglia, poi incorporare farina, **Avoletta** e zucchero precedentemente miscelati.

Lavorare fino a ottenere una massa simile a una frolla.

Stendere tra due fogli di carta siliconata a uno spessore di 3 mm, quindi raffreddare in abbattitore per circa 30 minuti.

Con un coppapasta, ricavare dei dischetti da adagiare su ogni bignè prima della cottura.

## NAMELAKA CIOCCOLATO AL LATTE

---

### INGREDIENTI

PANNA 35% M.G.  
ACQUA  
LILLY NEUTRO  
CHOCOCREAM MILK & COCOA  
PANNA 35% M.G.

### PREPARAZIONE

g 150 Portare la panna a bollore.  
g 40 Aggiungere acqua e **LILLY NEUTRO**, mixando.  
g 40 Unire **CHOCOCREAM MILK & COCOA** continuando a mixare.  
g 250 Versare infine la panna fredda ed emulsionare.  
g 200 Coprire con pellicola a contatto e lasciar riposare in frigorifero per una notte.  
Montare in planetaria a velocità media e dressare con sac à poche.

## CREMA AL CARMELLO

---

### INGREDIENTI

TOFFEE D'OR CARMEL

### PREPARAZIONE

Q.B. Con l'aiuto di una sac à poche, iniettare in ogni bignè qualche grammo di **Toffee D'Or Caramel**.

## TOPPING DUBAI

---

### INGREDIENTI

PRALIN DELICRISP DUBAI PISTACHIO

### PREPARAZIONE

Q.B. Intiepidire leggermente il **PRALIN DELICRISP DUBAI PISTACHIO**, poi stenderlo in uno strato sottile tra due fogli di carta da forno.  
Lasciar raffreddare e ritagliare dischetti leggermente più grandi del bignè.

### COMPOSIZIONE FINALE

Disporre i bignè farciti con namelaka al cioccolato e cuore al caramello su un vassoio o piatto.

Adagiare i dischetti di **PRALIN DELICRISP DUBAI PISTACHIO** in superficie: si ammorbidiranno leggermente, creando un effetto ondulato naturale.

Decorare con ciuffi di namelaka al cioccolato al latte, una placchetta **eSpears DOBLA**.



## RICETTA CREATA PER TE DA ANTONIO LOSITO

PASTICCIERE E GELATIERE