

PAOLINA

DOLCE AL BICCHIERE - CIOCCOLATO E ZABAIONE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ







RICETTA BIGNE'

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
DELI CHOUX	g 1.000	Mescolare a media velocità DELI CHOUX con acqua calda (50-55°C) in planetaria con foglia, per 10-
ACQUA	g 1.300-1.500	15 minuti e comunque, fino ad avere un impasto liscio e privo di grumi.
		Con sacchetto munito di bocchetta liscia, depositare dei piccoli "bottoni" di pasta su teglie, con carta
		da forno, così realizzare dei piccoli choux (bignè).
		Cuocere alla temperatura di 220°C in forni a piastra ed a 190°C in forni ventilati rotativi, per 25 minuti
		circa.
		Dopo completo raffreddamento, conservare i bignè al riparo dall'umidità.
		AVVERTENZE: per la cottura in forni ventilati si consiglia di aggiungere la dose massima d'acqua.

CREMA ALLO ZABAIONE

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
PASTA ZABAIONE	g 300-400	Miscelare la PASTA ZABAIONE alla crema pasticcera ed aggiungerla alla panna montata,
CREMA PASTICCERA	g 1.000	miscelando delicatamente.
PANNA 35% M.G MONTATA	g 1.000	



CREMA DIPLOMATICA AL CIOCCOLATO

INGREDIENTI		PREPARAZIONE	
TOP CREAM	g 200	Aggiungere TOP CREAM al latte ed agitare vigorosamente con frusta, quindi lasciare riposare per 3	
LATTE 3.5% M.G.	g 500	minuti e rimescolare brevemente per ottenere una perfetta cremosità.	
SINFONIA CIOCCOLATO EXTRA FONDENTE 56%	g 150	Sciogliere il cioccolato (SINFONIA CIOCCOLATO FONDENTE 56%) ed miscelarlo alla crema	
PANNA 35% M.G MONTATA	g 300	pasticcera.	
		Incorporare delicatamente la panna montata alla crema al cioccolato.	
		Farcire i bigne realizzati precedentemente.	

FINITURA

INGREDIENTI

RENO CONCERTO CIOCCOLATO GIANDUIA LATTE - IN PANI Q.B.
HAPPYKAO Q.B.

COMPOSIZIONE FINALE

In un bicchiere monoporzione depositare sul fondo un centimetro circa di crema allo zabaione.

Immergere dei piccoli choux farciti precedentemente con la crema al cioccolato.

Depositare un ulteriore strato di crema allo zabaione ed immergere degli altri choux farciti, fino a riempire completamente il bicchiere.

Formare dei riccioli di RENO GIANDUIA utilizzando un coppapasta tondo e cospargerli su tutta la superficie.

Decorare con una leggera spolverata di HAPPYCAO.





RICETTA CREATA PER TE DA **Marco de Grada**

PASTICCIERE, CIOCCOLATIERE E PANIFICATORE

