

# PROFITEROLES TRE CIOCCOLATI

# VARIANTE DEL CLASSICO PROFITEROLES

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ







## PASTA FROLLA

INGREDIENTI	PREPARAZIONE
TOP FROLLA g 1	- Impastare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia fino a ottenere un impasto ben amalgamato.
BURRO 82% M.G. g 3	Porre in frigorifero per almeno un'ora. Laminare a 3 mm e tagliare dei rettangoli di 12x5 cm.
ZUCCHERO g 1	O - Cuocere a 180°C per 8-10 min.
UOVA g 1	0

CRAQUELIN		
INGREDIENTI		PREPARAZIONE
TOP FROLLA	g 168	-Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia per circa 2 minuti.
ZUCCHERO DI CANNA	g 87	-Mettere in frigorifero per almeno 1 ora.
BURRO 82% M.G MORBIDO	g 100	-Laminare a 1 mm e stampare dei dischi da 4 cm di diametro.
		-Mantenere refrigerati fino al momento dell'utilizzo.



#### **CHOUX**

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
DELI CHOUX ACQUA	g 1000 g 1300-1500	<ul> <li>Mescolare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia a media velocità per 10-15 minuti.</li> <li>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 4 cm di diametro.</li> <li>Far aderire i dischi di craquelin sugli choux e cuocere alla temperatura di 200°C per 25 minuti circa.</li> <li>Far raffreddare a temperatura ambiente.</li> </ul>
MOUSSE AL CIOCCOLATO BIANCO		
IMODEDIENTI		DDCD4D47IONC
INGREDIENTI		PREPARAZIONE
LILLY CIOCCOLATO BIANCO - A 20°C	g 200	Montare tutti gli ingredienti in planetaria con frusta fino a ottenere una consistenza soda.
	g 200 g 300	
LILLY CIOCCOLATO BIANCO - A 20°C		
LILLY CIOCCOLATO BIANCO - A 20°C LATTE 3.5% M.G.	g 300	
LILLY CIOCCOLATO BIANCO - A 20°C LATTE 3.5% M.G.	g 300	
LILLY CIOCCOLATO BIANCO - A 20°C  LATTE 3.5% M.G.  PANNA	g 300	

g 300

g 1000



LATTE 3.5% M.G. - A 20°C

PANNA

#### MOUSSE AL CIOCCOLATO FONDENTE

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
LILLY CIOCCOLATO	g 200	Montare tutti gli ingredienti in planetaria con frusta fino a ottenere una consistenza soda.
LATTE 3.5% M.G A 20°C	g 300	
PANNA	g 1000	
COPERTURA BIANCA		
INGREDIENTI		
COVERCREAM BIANCO	Q.B.	
COPERTURA LATTE		
INGREDIENTI		PREPARAZIONE
COVERCREAM BIANCO	Q.B.	Miscelare due parti di COVERCREAM BIANCO a una parte di COVERCREAM CIOCCOLATO, per
COVERCREAM CIOCCOLATO	Q.B.	ottenere una copertura al latte.
COPERTURA FONDENTE		
INGREDIENTI		
COVERCREAM CIOCCOLATO	Q.B.	

## **COMPOSIZIONE FINALE**

- Farcire in ugual quantità gli choux con le tre diverse mousse.
- Glassare gli choux con le glasse abbinate.
- Posizionare gli choux sul fondo di frolla altrenando un bignè bianco, uno latte e infine uno fondente.





# RICETTA CREATA PER TE DA **Federico Vedani**

CIOCCOLATIERE E PASTICCIERE

