



BIGNÈ ON TARTELLETTE: CIOCCOLATO E PERE

MONOPORZIONE MODERNA

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



CRAQUELIN

INGREDIENTI

FARINA "DEBOLE"

ZUCCHERO DI CANNA

BURRO 82% M.G.

PREPARAZIONE

g 160 Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia per circa 2 minuti.

g 160 Stendere la pasta molto sottile tra due fogli di carta forno.

g 120 Stampare dei dischi del diametro di 2cm e conservarli in frigorifero fino al momento dell'utilizzo.

BIGNÈ

INGREDIENTI

DELI CHOUX

ACQUA - A 50/55°C

PREPARAZIONE

g 200 Mescolare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia a media velocità per 10-15 minuti.

g 320 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.

INSERTO CROCCANTE

INGREDIENTI

PRALIN DELICRISP NOIR - SCADATO A 30°C

PREPARAZIONE

Q.B. Stendere il PRALIN DELICRISP tra due fogli di carta forno allo spessore di 3mm.

Refrigerarlo per 10 minuti in frigorifero quindi tagliarlo con l'aiuto di un coppa-pasta in dischi di 4 cm di diametro.

Conservare in frigorifero fino al momento dell'utilizzo.

GELATINA ALLA FRUTTA

INGREDIENTI

FRUTTIDOR PERA - A TEMPERATURA AMBIENTE	g 1000
ACQUA - A TEMPERATURA AMBIENTE	g 200
LILLY NEUTRO	g 200

PREPARAZIONE

Sciogliere il LILLY nell'acqua.
Aggiungere al FRUTTIDOR e frullare con frullatore a immersione.

MOUSSE ALLA ZABAIONE

INGREDIENTI

PANNA 35% M.G.	g 500
ACQUA	g 50
LILLY NEUTRO	g 50
JOYPASTE ZABAIONE	g 40

PREPARAZIONE

Montare tutti gli ingredienti in planetaria con frusta fino ad ottenere una mousse soda.

COPERTURA

INGREDIENTI

COVERCREAM CIOCCOLATO - SCALDATO A 40°C	Q.B.
---	------

COMPOSIZIONE FINALE

Inserire sul fondo delle TARTELETTE CUP 5CM DOBLA l'insero croccante.

Riempire fino al bordo con la gelatina di frutta e posizionare una ROSETTE DARK/WHITE DOBLA.

Farcire i bignè freddi con la mousse e glassarli con il COVERCREAM.

Posizionare i bignè glassati sopra le TARTELETTE CUP.



RICETTA CREATA PER TE DA FEDERICO VEDANI

CIOCCOLATIERE E PASTICCIERE