



BIGNÈ ON TARTELLETTE: FRUTTI DI BOSCO E CAMELLO

MONOPORZIONE MODERNA

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



CRAQUELIN

INGREDIENTI

FARINA "DEBOLE"

g 160

ZUCCHERO DI CANNA

g 160

BURRO 82% M.G.

g 120

PREPARAZIONE

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

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

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

BIGNÈ

INGREDIENTI

DELI CHOUX

g 200

ACQUA - A 50/55°C

g 320

PREPARAZIONE

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

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 CARAMEL FLEUR DE SEL - SCADATO A 30°C

Q.B.

PREPARAZIONE

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 MIRTILLO - 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 AL LAMPONE

INGREDIENTI

| | |
|-----------------------------|-------|
| PANNA 35% M.G. | g 500 |
| ACQUA | g 50 |
| LILLY NEUTRO | g 50 |
| PASTA AROMATIZZANTE LAMPONE | g 20 |

PREPARAZIONE

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

COPERTURA

INGREDIENTI

| | |
|---|------|
| CHOCOCREAM CARAMEL FLEUR DE SEL - 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 PINK/WHITE DOBLA.

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

Posizionare i bignè glassati sopra le TARTELETTE CUP.



RICETTA CREATA PER TE DA FEDERICO VEDANI

CIOCCOLATIERE E PASTICCIERE