



MINI CHOUX

GUSTOSO PRODOTTO DI PASTICCERIA MIGNON

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



CRAQUELIN ALLA NOCCIOLA

INGREDIENTI

TOP FROLLA
BURRO 82% M.G.
FARINA DI NOCCIOLE
ZUCCHERO DI CANNA

g 150
g 100
g 50
g 50

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 3 cm e conservarli in frigorifero fino al momento dell'utilizzo.

BIGNÈ

INGREDIENTI

DELI CHOUX
ACQUA - A 50-55°C

g 500
g 670

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.

CHANTILLY AL CIOCCOLATO BIANCO E VANIGLIA

INGREDIENTI

| | |
|----------------------------|-------|
| LATTE 3.5% M.G. | g 100 |
| JOYPASTE VANIGLIA BIANCA | g 5 |
| LILLY NEUTRO | g 15 |
| SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO | g 170 |
| PANNA 35% M.G. | g 200 |

PREPARAZIONE

Riscaldare il latte con JOYPASTE a 85°C.
Aggiungere il LILLY e mescolare.
Versare sopra il cioccolato ed emulsionare con il frullatore a mano. Aggiungere la panna liquida fredda mescolando bene e far cristallizzare in frigorifero circa 8 ore.

FARCITURA E GUARNIZIONE

INGREDIENTI

| | |
|---------------------------------|------|
| TOFFEE D'OR CARAMEL | Q.B. |
| CHOCOCREAM CARAMEL FLEUR DE SEL | Q.B. |

COMPOSIZIONE FINALE

Riempire per metà i mini choux con il TOFFEE D'OR CARAMEL e finire con la chantilly alla vaniglia e cioccolato bianco.
Decorare la parte superiore con un DOBLA CHOCOLATE SPLASH e dressare sopra una bella goccia di CHOCOCREAM CARAMEL.



RICETTA CREATA PER TE DA FEDERICO VEDANI

CIOCCOLATIERE E PASTICCIERE