



## 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.  
JOYPASTE VANIGLIA BIANCA  
LILLY NEUTRO  
SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO  
PANNA 35% M.G.

g 100  
g 5  
g 15  
g 170  
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 CAMEL  
CHOCOCREAM CAMEL FLEUR DE SEL

Q.B.  
Q.B.

### COMPOSIZIONE FINALE

Riempire per metà i mini choux con il TOFFEE D'OR CAMEL 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 CAMEL.



### RICETTA CREATA PER TE DA FEDERICO VEDANI

CIOCCOLATIERE E PASTICCIERE