



BIGNE' CRAQUELIN AL PARMIGIANO CON CECI, TAHINA E ROSMARINO

IMPASTO BIGNE'

INGREDIENTI

DELI CHOUX
ACQUA - A 60 GRADI

g 250
g 400

PREPARAZIONE

mescolare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia, ed acqua a 60 gradi
continuare a mescolare per 10/15 minuti
lasciare riposare in frigorifero per ottenere un effetto migliore in cottura.
dressare i bignè sulla teglia con il craquelin coppato, cuocere a 175 gradi per 15/20 minuti circa

CRAQUELIN AL PARMIGIANO

INGREDIENTI

BURRO 82% M.G.
DESTROSIO
FARINA TIPO 00
FARINA DI MANDORLE
FORMAGGIO FRESCO IN POLVERE - PARMIGIANO GRATTUGGIATO

g 150
g 80
g 100
g 100
g 120

PREPARAZIONE

mescolare tutti gli ingredienti insieme in planetaria con foglia, stendere a 2mm tra due fogli di carta
forno ed abbattere
coppare della misura dei bignè

CREMA CECI, TAHINA E ROSMARINO

INGREDIENTI

CREMA SNACK - CREMA SNACK	g 200
LATTE FRESCO	g 400
PANNA FRESCA	g 400
FARINA DI CECI - CECI LESSI IN LATTINA	g 500
SESAMO - TAHINA IN PASTA	g 100
ROSMARINO TRITATO	Q.B.

PREPARAZIONE

montare in planetaria i primi 3 ingredienti, aggiungere gli altri dopo aver frullato i ceci
dressare nei bignè

COMPOSIZIONE FINALE

dressare la crema all'interno dei bignè e chiudere con un ago di rosmarino sulla parte superiore

in alternativa anche:

crema snack + paté di olive nere e sul fondo del bignè: gamberetti saltati con lime, olio e paprika dolce



RICETTA CREATA PER TE DA CIRO CHIUMMO

PASTRY CHEF

I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

DA ABBINARE AL COCKTAIL RAVIFRUIT AL MIRTILLO: 30ML PUREA DI MIRTILLO, 45ML SUCCO DI POMPELMO, 10ML ZUCCHERO LIQUIDO