



## 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

### 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