



## CUPCAKE FRUTTI DI BOSCO - FESTA DELLA MAMMA

### PASTA BIGNÉ

---

#### INGREDIENTI

ACQUA	g 800
DELI CHOUX	g 500

#### PREPARAZIONE

Scaldare l'acqua a 50-55°C e mettere in planetaria insieme al DELICHOUX ed impastare con la foglia per 15 minuti a media-massima velocità. Far riposare la pasta 10 minuti e poi dressare con bocchetta liscia su tappeti di microforati formando delle ½ sfere del diametro di 2cm. Cuocere i bignè in forno ventilato a 180°C valvola chiusa per 10 minuti, poi passare a 165°C per 10 minuti con valvola aperta.

### MOUSSE AI FRUTTI DI BOSCO

---

#### INGREDIENTI

PANNA 35% M.G.	g 400
ACQUA	g 200
LILLY NEUTRO	g 150
FRUTTIDOR FRUTTI DI BOSCO	g 350

#### PREPARAZIONE

In una planetaria con frusta, montare la panna mantenendola morbida. Miscelare insieme acqua e FRUTTIDOR quindi aggiungere LILLY e continuare a miscelare con una frusta. Incorporare delicatamente la panna montata.

## CASSIS GENOISE

---

### INGREDIENTI

IRCA GENOISE	g 500
UOVA INTERE	g 600
LEVOSUCROL	g 50
JOYPASTE CASSIS	g 95

### PREPARAZIONE

Montare insieme IRCA GENOISE, uova e LEVOSUCROL in una planetaria con frusta per 10 minuti, aggiungere JOYPASTE e mescolare per un altro minuto.

Stendere su una teglia, rivestita di carta forno, portando allo spessore di circa 5 mm e infornare per 6-8 min a 210° C.

## MOUSSE ALLA VANIGLIA

---

### INGREDIENTI

PANNA 35% M.G.	g 500
LILLY NEUTRO	g 100
ACQUA	g 100
JOYPASTE VANIGLIA BIANCA	g 15

### PREPARAZIONE

Montare gli ingredienti insieme in una planetaria dotata di frusta a velocità medio alta fino a ottenere una struttura morbida.

### COMPOSIZIONE FINALE

Riempire i piccoli bignè con la mousse alla vaniglia e poi tingere la punta nel CHOCOSMART BIANCO fuso a 30°C e lasciar raffreddare.

Mettere un disco di Cassis Genoise sul fondo di un DOBLA CUPCAKE FLORAL BLUE, aggiungere uno strato di FRUTTIDOR FRUTTI DI BOSCO e riempire il cupcake con la mousse frutti di bosco.

Metti 5 piccoli bignè in cerchio e uno sopra.

Finire con Dobra Butterfly White Pink.