



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.