



## FOREST MUSHROOM

### PASTA BIGNÈ

---

#### INGREDIENTI

|            |       |
|------------|-------|
| DELI CHOUX | g 250 |
| ACQUA      | g 400 |

#### 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 forosil.

Cuocere i bignè con il craquelin in forno ventilato a 175°C valvola chiusa per 10 minuti, poi passare a 160°C per 15 minuti con valvola aperta.

### CRAQUELIN

---

#### INGREDIENTI

|                   |       |
|-------------------|-------|
| FARINA "DEBOLE"   | g 130 |
| AVOLETTA          | g 80  |
| ZUCCHERO DI CANNA | g 140 |
| BURRO 82% M.G.    | g 155 |

#### PREPARAZIONE

Ammorbidire il burro in planetaria con la foglia, poi inserire la farina, **Avoletta** e lo zucchero miscelati.

Mescolare sino ad ottenere una massa simile alla pasta frolla.

Mettere tra due fogli di carta siliconata e stendere a 3mm poi mettere a raffreddare in abbattitore per 1/2 ora circa.

Ritagliare, con l'aiuto di un coppapasta, dei dischetti da appoggiare su ogni singolo bignè prima della cottura.

## NAMELAKA CIOCCOLATO BIANCO E CARDAMOMO

---

### INGREDIENTI

|                            |       |
|----------------------------|-------|
| LATTE INTERO               | g 250 |
| CARDAMOMO                  | g 8   |
| GLUCOSIO                   | g 10  |
| LILLY NEUTRO               | g 40  |
| SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO | g 340 |
| PANNA 35% M.G.             | g 200 |

### PREPARAZIONE

- Scaldare il latte con il cardamomo e lasciare qualche ora in infusione.
- Scaldare il latte con il glucosio a 60°C circa, aggiungere il **LILLY NEUTRO** e mixare con mixer ad immersione.
- Aggiungere il cioccolato continuando a mixare.
- Aggiungere la panna fredda a filo continuando a mixare.
- Coprire con pellicola a contatto e mettere in frigorifero per almeno 4 ore.

## RIPIENO ALLA MELA E ZUCCA

---

### INGREDIENTI

|                           |       |
|---------------------------|-------|
| FRUTTIDOR MELA 70%        | g 50  |
| TUTTAFRUTTA-ZUCCA-CESARIN | g 100 |
| CANNELLA IN POLVERE       | g 1   |

### PREPARAZIONE

- Unire il **fruttidor Mela** con 100g di **Tuttafrutta zucca** e la cannella, frullare bene fino ad ottenere un composto il quanto più possibile liscio.
- Aggiungere i rimanenti 50g di tuttafrutta zucca.

### COMPOSIZIONE FINALE

Una volta raffreddati i Bignè, montare in planetaria la Namelaka al cioccolato bianco e cardamomo e farcire i bignè, dressare anche una piccola quantità di ripieno alla mela e zucca.

Dopodichè fare un ciuffo di namelaka al cioccolato bianco e cardamomo sul Bignè e realizzare un foro all'interno della namelaka con l'aiuto di uno scavino.

Dressare all'interno il **Toffee salty caramel**.

Infine Decorare con **Lace mushroom DOBLA**