



CHOUX CHEF

BIGNÈ MONOPORZIONE CON DOPPIA FARCITURA

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



CRAQUELIN ALLA NOCCIOLA

INGREDIENTI

TOP FROLLA
BURRO 82% M.G.
FARINA DI NOCCIOLE
ZUCCHERO DI CANNA

g 150
g 100
g 50
g 50

PREPARAZIONE

Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia per circa 2 minuti.
Stendere la pasta molto sottile tra due fogli di carta forno.
Stampare dei dischi del diametro di 7.5 cm e conservarli in frigorifero fino al momento dell'utilizzo.

CHOUX

INGREDIENTI

DELI CHOUX
ACQUA - A 55°C

g 500
g 670

PREPARAZIONE

Mescolare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia a media velocità per 10-15 minuti.
Lasciare riposare l'impasto per 5 minuti circa e, con sacchetto munito di bocchetta, depositare la pasta su teglie con carta da forno formando degli choux di circa 8 cm di diametro.
Posizionare il craquelin sugli choux e cuocere in forno a 180-190°C per 25-30 minuti.

NAMELAKA FONDENTE

INGREDIENTI

LATTE 3.5% M.G.	g 500
GLUCOSIO	g 25
LILLY NEUTRO	g 50
RENO CONCERTO FONDENTE 58%	g 850
PANNA 35% M.G.	g 1000

PREPARAZIONE

Portare a ebollizione latte e glucosio, aggiungere LILLY, miscelare con frusta e aggiungere al cioccolato.

Aggiungere la panna fredda, emulsionare con frullatore a immersione fino a ottenere una struttura totalmente liscia e priva di grumi.

Far riposare in frigorifero per una notte.

MOUSSE AL TORRONCINO

INGREDIENTI

LILLY NEUTRO	g 200
JOYPASTE TORRONCINO	g 100
ACQUA - TIEPIDA	g 200
PANNA 35% M.G. - SEMI MONTATA	g 1000

PREPARAZIONE

Miscelare i primi tre ingredienti con frusta fino a ottenere una struttura omogenea.

Aggiungere la panna in 2-3 riprese fino ad ottenere una mousse soda, che possa essere utilizzata con un sac a poche.

DECORAZIONE

INGREDIENTI

BIANCANEVE	Q.B.
------------	------

COMPOSIZIONE FINALE

Montare in planetaria con frusta la namelaka per 3-4 minuti a media velocità.

Una volta cotti e freddi, tagliare a metà gli choux e farcirli sul fondo con la namelaka.

Dressare un ciuffo di mousse al torroncino sulla namelaka e chiudere lo choux.

Spolverare con BIANCANEVE.



RICETTA CREATA PER TE DA **FABIO BIRONDI**

CHEF EXECUTIVE, PASTICCIERE E CIOCCOLATIERE