



BIG - CHOUX

DOLCE MONOPORZIONE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



PASTA BIGNÈ

INGREDIENTI

DELI CHOUX
ACQUA - 50-55°C

g 250
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 190°C valvola chiusa per 10 minuti, poi passare a 175°C per 15 minuti con valvola aperta.

CRAQUELIN

INGREDIENTI

FARINA "DEBOLE"
AVOLETTA
ZUCCHERO DI CANNA
BURRO 82% M.G.

g 130
g 80
g 140
g 155

PREPARAZIONE

Ammorbidire il burro in planetaria con la foglia, poi inserire la farina, l'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.
È possibile colorare la massa con dei colori idrosolubili in polvere.

GELATINA AL MIRTILLO

INGREDIENTI

FRUTTIDOR MIRTILLO 50%	g 200
ACQUA	g 30
LILLY NEUTRO	g 30

PREPARAZIONE

Sciogliere il lilly neutro in acqua calda ed aggiungere per ultimo il fruttidor mirtillo.
Colare all'interno di stampi di silicone a forma di cilindro e congelare.

CREME BRULEE

INGREDIENTI

CREME BRULEE	g 70
LATTE FRESCO ALTA QUALITÀ	g 250
PANNA 35% M.G.	g 200

PREPARAZIONE

Mescolare il preparato con una piccola parte del latte (circa 100 g). Completare con il rimanente latte e la panna, quindi portare a leggera ebollizione mescolando frequentemente.
Coprire con pellicola a contatto e porre in abbattimento positivo fino a completo raffreddamento.
Con una frusta miscelare energicamente e creare una crema.

NAMELAKA ALLO YOGURT E CIOCCOLATO BIANCO

INGREDIENTI

LATTE FRESCO ALTA QUALITÀ - BOLLORE	g 150
LILLY NEUTRO	g 50
SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO	g 350
YOUGURT	g 150
PANNA 35% M.G. - FREDDA	g 300
GLUCOSIO	g 10

PREPARAZIONE

Portare a bollore il latte con il glucosio, sciogliere il lilly neutro nel liquido caldo , inserire in 2 volte il cioccolato bianco e con un mixer ad immersione iniziare ad emulsionare , successivamente aggiungere a filo la panna fredda liquida e per ultimo lo yougurt .
Coprire con pellicola a contatto e lasciar riposare in frigo per una notte .
La mattina seguente montare in planetaria con frusta.

COMPOSIZIONE FINALE

Tagliare la testa del bignè , farcire con un poco di pralin delicrisp fleur de sel , inserire al centro la gelatina al mirtillo e dressare fino a coprire la gelatina con la creme brulé resa a crema, terminare con la namelaka montata .
Coprire la namelaka con il cappello del bignè. Decorare con mirtilli dobla e argento .



RICETTA CREATA PER TE DA ANTONIO LOSITO

PASTICCIERE E GELATIERE