



## FLOWER POT BIGNOLATA

DOLCE MONOPORZIONE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



### PASTA BIGNÈ

#### INGREDIENTI

ACQUA  
DELI CHOUX

g 400  
g 250

#### PREPARAZIONE

Mescolare a media velocità DELI CHOUX con acqua calda (55-60°C) in planetaria con foglia per 10-15 minuti e comunque fino all'ottenimento di un impasto liscio e privo di grumi.

Lasciare riposare l'impasto per 10 minuti circa e con sacchetto munito di bocchetta, depositare la pasta su teglie e tappeti forosil.

Creare dei bignè piccoli e bignè più grossi su due teglie differenti.

Appoggiare sopra ad ogni bignè il craquelin e cuocere in forno ventilato a 170-180°C tempi variabili in base alla grandezza.

### CROQUELIN

#### INGREDIENTI

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

g 130  
g 80  
g 140  
g 150

#### PREPARAZIONE

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

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.

## BISCUIT AL CIOCCOLATO

---

### INGREDIENTI

ALBUME - TEMPERATURA AMBIENTE  
ZUCCHERO SEMOLATO  
TUORLO - TEMPERATURA AMBIENTE  
CACAO IN POLVERE  
FECOLA  
FARINA "DEBOLE"  
BURRO 82% M.G.

### PREPARAZIONE

g 140 Iniziare a montare in planetaria con frusta l'albume a temperatura ambiente.  
g 140 Una volta che inizia a schiumare, versare in 3 volte lo zucchero semolato fino ad ottenere una  
g 130 montata lucida e ferma.  
g 30 Aggiungere a filo il tuorlo a temperatura ambiente.  
g 30 Aggiungere le polveri miscelate e setacciate insieme e miscelare a mano con un leccapentole.  
g 30 Terminare con il burro fuso sciolto a bassa temperatura.  
g 40 Cuocere in forno ventilato a 165°C per 9-10 minuti.

## INSERTO AL CARAMELLO

---

### INGREDIENTI

TOFFEE D'OR CARAMEL

Q.B.

## MOUSSE AL CIOCCOLATO FONDENTE 58% E ARANCIA

---

### INGREDIENTI

RENO CONCERTO FONDENTE 58%  
PANNA 35% M.G. - 1  
PANNA 35% M.G. - 2  
ACQUA  
LILLY NEUTRO  
SCORZA D'ARANCIA GRATTUGIATA

### PREPARAZIONE

g 300 Sciogliere il RENO CONCERTO 58% a 45°C.  
g 150 Aggiungere la panna 1 tiepida con la scorza di arancio nel cioccolato e creare una ganache.  
g 350 Semimontare in planetaria la panna 2 con acqua e LILLY NEUTRO.  
g 30 Quando la ganache è a 40°C aggiungere una parte di panna stabilizzata semimontata e mischiare.  
g 30 Aggiungere la rimanente panna stabilizzata e miscelare delicatamente senza smontare il composto.  
1/4

## CREMA PASTICCERA ALLO ZABAIONE

---

### INGREDIENTI

### PREPARAZIONE

SOVRANA  
TUORLO  
ZUCCHERO SEMOLATO  
LATTE 3.5% M.G.  
PASTA ZABAIONE

g 40 Portare a bollire il latte.  
g 50 in una ciotola miscelare zucchero e sovrana con una frusta.  
g 150 Aggiungere il tuorlo e mischiare sempre con la frusta.  
g 500 Aggiungere il latte bollente sulla pastella e miscelare.  
g 75 Portare a 84°C la crema e miscelare costantemente.  
Una volta cotta , stendere su una teglia e mettere in abbattitore ben coperta fino a completo raffreddamento.  
Una volta raffreddata la rema, aggiungere 75 grammi di PASTA ZABAIONE e miscelare.  
Colare in un sac a poche.

#### COMPOSIZIONE FINALE

Colare nel FLOWER POT DARK DOBLA uno strato sottile di mousse al cioccolato e arancio sul fondo.

Inserire il bignè piccolo riempito con la crema pasticcera allo zabaione.

Coprire con altra mousse al cioccolato e arancia.

Appoggiare un disco di biscuit al cioccolato.

Colare uno strato di TOFFEE D'OR.

Terminare con la mousse al cioccolato lasciando 3-4 mm dal bordo del FLOWER POT.

Terminare appoggiando sopra la mousse il bignè più grosso riempito con la crema pasticcera allo zabaione.

Decorare con un disco di cioccolato dorato.



**RICETTA CREATA PER TE DA FEDERICO VEDANI**

CIOCCOLATIERE E PASTICCIERE