



## PARIS BREST PISTACCHIO E MANGO

UN TIPICO DOLCE FRANCESE RIVISITATO IN VERSIONE MODERNA.

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



### CRAQUELIN

#### INGREDIENTI

FARINA "DEBOLE"  
AVOLETTA  
ZUCCHERO DI CANNA  
BURRO  
COLORANTE IDROSOLUBILE VERDE

#### PREPARAZIONE

g 130 Ammorbidire il burro in planetaria poi inserire la farina, l'AVOLETTA lo zucchero  
g 80 precedentemente miscelati.  
g 140 Infine aggiungere il colorante idrosolubile verde.  
g 150 Mescolare sino ad ottenere una massa simile alla pasta frolla.  
Q.B. Mettere tra due fogli di carta siliconata e stendere a 2mm 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.

### PASTA BIGNÈ'

#### INGREDIENTI

DELI CHOUX  
ACQUA - 50-55°C.

#### PREPARAZIONE

g 250 Miscelare a media velocità DELI CHOUX con acqua calda (50-55°C) in planetaria con foglia per  
g 360 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 sac a poche e bocchetta liscia dressare degli spuntoni di pasta bignè su teglia con carta da forno formando un cerchio.  
Applicare il dischetto di craquelin e cuocere a 200-220°C in forni a piastra oppure a 170-190°C in forni ventilati con valvola inizialmente chiusa.

## NAMELAKA STRACCHINO E PISTACCHIO

---

### INGREDIENTI

LILLY NEUTRO  
SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO  
JOYPASTE PISTACCHIO PURA  
ACQUA - PER JOYPASTE  
LATTE INTERO  
PANNA 35% M.G.  
STRACCHINO

g 40  
g 300  
g 100  
g 80  
g 200  
g 300  
g 100

### PREPARAZIONE

Miscelare l'acqua con la JOYPASTE PISTACCHIO PURA.  
Scaldare il latte fresco a una temperatura di 60°C, aggiungere il LILLY NEUTRO e mixare il tutto.  
Quindi aggiungere il SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO e realizzare una ganache.  
Inserire lo stracchino, la pasta pistacchio e in ultimo la panna alla temperatura di 5°C circa.  
Si deve ottenere una miscela semiliquida da lasciare maturare una notte in frigo.  
Il giorno dopo montare in planetaria.  
Mettere in sac a poche con bocchetta rigata.

## CREMA CROCCANTE AL PISTACCHIO

---

### INGREDIENTI

PRALIN DELICRISP PISTACHE  
CHOCOCREAM PISTACCHIO

g 150  
g 300

### PREPARAZIONE

Miscelare i due ingredienti fino ad ottenere un composto omogeneo.

## RIPIENO AL MANGO

---

### INGREDIENTI

FRUTTIDOR MANGO

Q.B.

## COMPOSIZIONE FINALE

Tagliare a metà i Paris Brest.

Versare sul fondo, con l'aiuto di un cucchiaio o sac a poche, il FRUTTIDOR MANGO.

Realizzare dei ciuffi di namelaka.

All'interno di ogni ciuffo, colare la crema croccante al pistacchio aiutandosi con un sac a poche.

Chiudere il tutto col cappello del bigné.