



BIGNÈ ON TARTELLETTE: FRUTTI DI BOSCO E CAMELLO

MONOPORZIONE MODERNA

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



CRAQUELIN

INGREDIENTI

FARINA "DEBOLE"

ZUCCHERO DI CANNA

BURRO 82% M.G.

PREPARAZIONE

- g 160 Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia per circa 2 minuti.
- g 160 Stendere la pasta molto sottile tra due fogli di carta forno.
- g 120 Stampare dei dischi del diametro di 2 cm e conservarli in frigorifero fino al momento dell'utilizzo.

BIGNÈ

INGREDIENTI

DELI CHOUX

ACQUA - A 50/55°C

PREPARAZIONE

- g 200 Mescolare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia a media velocità per 10-15 minuti.
- g 320 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 2cm di diametro.
- Posizionare il craquelin sugli choux e cuocere in forno a 180-190°C per 25-30 minuti.

INSERTO CROCCANTE

INGREDIENTI

PRALIN DELICRISP CARAMEL FLEUR DE SEL - SCADATO A 30°C

PREPARAZIONE

Q.B. Stendere il PRALIN DELICRISP tra due fogli di carta forno allo spessore di 3mm.
Refrigerarlo per 10 minuti in frigorifero quindi tagliarlo con l'aiuto di un coppa-pasta in dischi di 4 cm di diametro.
Conservare in frigorifero fino al momento dell'utilizzo.

GELATINA ALLA FRUTTA

INGREDIENTI

FRUTTIDOR MIRTILLO - A TEMPERATURA AMBIENTE

g 1000

ACQUA - A TEMPERATURA AMBIENTE

g 200

LILLY NEUTRO

g 200

PREPARAZIONE

Sciogliere il LILLY nell'acqua.
Aggiungere al FRUTTIDOR e frullare con frullatore a immersione.

MOUSSE AL LAMPONE

INGREDIENTI

PANNA 35% M.G.

g 500

ACQUA

g 50

LILLY NEUTRO

g 50

PASTA AROMATIZZANTE LAMPONE

g 20

PREPARAZIONE

Montare tutti gli ingredienti in planetaria con frusta fino ad ottenere una mousse soda.

COPERTURA

INGREDIENTI

CHOCOCREAM CARAMEL FLEUR DE SEL - SCALDATO A 40°C

Q.B.

COMPOSIZIONE FINALE

Inserire sul fondo delle TARTELETTE CUP 5CM DOBLA l'inserto croccante.

Riempire fino al bordo con la gelatina di frutta e posizionare una ROSETTE PINK/WHITE DOBLA.

Farcire i bignè freddi con la mousse e glassarli con il CHOCOCREAM.

Posizionare i bignè glassati sopra le TARTELLETE CUP.



RICETTA CREATA PER TE DA **FEDERICO VEDANI**

CIOCCOLATIERE E PASTICCIERE