

BIGNÈ ON TARTELLETTE: TROPICALE

MONOPORZIONE MODERNA

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ







CRAQUELIN

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
FARINA "DEBOLE"	g 160	Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia per circa 2 minuti.
ZUCCHERO DI CANNA	g 160	Stendere la pasta molto sottile tra due fogli di carta forno.
BURRO 82% M.G.	g 120	Stampare dei dischi del diametro di 2 cm e conservarli in frigorifero fino al momento
		dell'utilizzo.

BIGNÈ

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
DELI CHOUX	g 200	Mescolare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia a media velocità per 10-15 minuti.
ACQUA - A 50/55°C	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

PRALIN DELICRISP TROPICAL - SCADATO A 30°C

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 disci di 4 cm di diametro.

Conservare in frigorifero fino al momento dell'utilizzo.

GELATINA ALLA FRUTTA

FRUTTIDOR PESCA - A TEMPERATURA AMBIENTE

ACQUA - A TEMPERATURA AMBIENTE

LILLY NEUTRO

PREPARAZIONE

g 1000 Sciogliere il LILLY nell'acqua.

Aggiungere al FRUTTIDOR e frullare con frullatore a immersione.

g 200 g 200

MOUSSE AL MANGO

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
PANNA 35% M.G.	g 500	Montare tutti gli ingredienti in planetaria con frusta fino ad ottenere una mousse soda.
ACQUA	g 50	
LILLY NEUTRO	g 50	
PASTA AROMATIZZANTE MANGO	g 20	

COPERTURA

INGREDIENTI

COVERCREAM BIANCO - 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 COVERCREAM.

Posizionare i bignè glassati sopra le TARTELLETE CUP.



RICETTA CREATA PER TE DA **FEDERICO VEDANI**

CIOCCOLATIERE E PASTICCIERE

