



MINI CHOUX

Gustoso prodotto di pasticceria mignon

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



CRAQUELIN ALLA NOCCIOLA

INGREDIENTI

TOP FROLLA
BURRO 82% M.G.
FARINA DI NOCCIOLE
ZUCCHERO DI CANNA

PREPARAZIONE

g 150 Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia per circa 2 minuti.
g 100 Stendere la pasta molto sottile tra due fogli di carta forno.
g 50 Stampare dei dischi del diametro di 3 cm e conservarli in frigorifero fino al momento
g 50 dell'utilizzo.

BIGNÈ

INGREDIENTI

DELI CHOUX
ACQUA - A 50-55°C

PREPARAZIONE

g 500 Mescolare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia a media velocità per 10-15 minuti.
g 670 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.

CHANTILLY AL CIOCCOLATO BIANCO E VANIGLIA

INGREDIENTI

LATTE 3.5% M.G.	g 100
JOYPASTE VANIGLIA BIANCA	g 5
LILLY NEUTRO	g 15
SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO	g 170
PANNA 35% M.G.	g 200

PREPARAZIONE

Riscaldare il latte con JOYPASTE a 85°C.
Aggiungere il LILLY e mescolare.
Versare sopra il cioccolato ed emulsionare con il frullatore a mano. Aggiungere la panna liquida fredda mescolando bene e far cristallizzare in frigorifero circa 8 ore.

FARCITURA E GUARNIZIONE

INGREDIENTI

TOFFEE D'OR CAMEL	Q.B.
CHOCOCREAM CAMEL FLEUR DE SEL	Q.B.

COMPOSIZIONE FINALE

Riempire per metà i mini choux con il TOFFEE D'OR CAMEL e finire con la chantilly alla vaniglia e cioccolato bianco.
Decorare la parte superiore con un DOBLA CHOCOLATE SPLASH e dressare sopra una bella goccia di CHOCOCREAM CAMEL.



RICETTA CREATA PER TE DA **FEDERICO VEDANI**

CIOCCOLATIERE E PASTICCIERE