



BIGNE' YOGURT E FRUTTI ROSSI

Pasticceria mignon

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



CRAQUELIN

INGREDIENTI

TOP FROLLA
ZUCCHERO DI CANNA
BURRO 82% M.G. - MORBIDO

PREPARAZIONE

g 168 Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia per circa 2 minuti.
g 87 Mettere la pasta ben coperta in frigorifero per almeno 1 ora.
g 100 Tirare la pasta molto sottile e stampare dei dischetti dello stesso diametro dei bignè.

PASTA CHOUX

INGREDIENTI

DELI CHOUX
ACQUA - 50-55°C
COLORANTE ALIMENTARE ROSSO IDROSOLUBILE

PREPARAZIONE

g 1.000 Mescolare a media velocità DELI CHOUX con acqua calda colorata (50-55°C) in
g 1.400 planetaria con foglia per 10-15 minuti e comunque fino all'ottenimento di un impasto
Q.B. liscio e privo di grumi.
Lasciare riposare l'impasto per 5 minuti circa e con sacchetto munito di bocchetta,
depositare la pasta su teglie con carta da forno.
Cuocere alla temperatura di 200-220°C in forni a piastra ed a 170-190°C in forni
ventilati rotativi.
Per i primi 10-15 minuti valvola chiusa o fino a completo sviluppo, poi terminare la
cottura con valvola aperta.

INGREDIENTI

CREMIRCA FRUTTI DI BOSCO E YOGURT

LILLY NEUTRO

LATTE 3.5% M.G.

PANNA

g 300

g 60

g 60

g 300

PREPARAZIONE

Sciogliere il LILLY NEUTRO con il latte e miscelare con una frusta.

Aggiungere la CREMIRCA FRUTTI DI BOSCO E YOGURT.

Aggiungere per ultima la panna semimontata e con l'ausilio di una frusta mischiare le due masse per ottenere una massa montata ben soda.

COMPOSIZIONE FINALE

Una volta freddi farcire gli i bigné con la crema chantilly allo yogurt e frutti rossi.

Decorare a piacere.