



I LOVE CHOUX

Delizioso bigné a forma di cuore

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



CRAQUELIN ALLA NOCCIOLA

INGREDIENTI

FARINA "DEBOLE"

DELINOISETTE

ZUCCHERO DI CANNA

BURRO 82% M.G. - MORBIDO

PREPARAZIONE

g 130

In planetaria mescolare tutti gli ingredienti fino ad ottenere una frolla.

g 80

Stendere tra due fogli di carta siliconata a 2mm di spessore, poi abbattere per 1/2 ora circa.

g 140

g 150

Ritagliare, con l'aiuto di un coppa pasta a forma di cuore e conservare in congelatore.

PASTA BIGNÉ

INGREDIENTI

DELI CHOUX

ACQUA - 50-55°C

PREPARAZIONE

g 500

Miscelare a media velocità gli ingredienti in planetaria con foglia per 10-15 minuti, fino all'ottenimento di un impasto liscio e privo di grumi.

g 720

Dressare su silicone microforato realizzando una forma a cuore, coprire con il craquelin e cuocere in forno a 190°C per 20 min circa.

INSERTO CROCCANTE

INGREDIENTI

PRALIN DELICRISP CARAMEL FLEUR DE SEL

PREPARAZIONE

Q.B.

Stendere tra due fogli di carta siliconata a 2mm di spessore, poi abbattere per 1/2 ora circa.

Ritagliare, con l'aiuto di un coppa pasta a forma di cuore e conservare in congelatore.

CREMA AL CARAMELLO

INGREDIENTI

CHOCOCREAM CARAMEL FLEUR DE SEL

Q.B.

NAMELAKA CIOCCOLATO BIANCO E LAMPONE

INGREDIENTI

LATTE 3.5% M.G.

g 500

GLUCOSIO

g 20

SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO

g 680

PANNA 35% M.G.

g 400

LILLY NEUTRO

g 80

PASTA AROMATIZZANTE LAMPONE

g 80

PREPARAZIONE

Portare a leggera ebollizione il latte con il glucosio, aggiungere lilly e PASTA LAMPONE, mixare e versare sul cioccolato bianco continuando a mixare. Unire infine la panna

Lasciare riposare in frigorifero per almeno 4/6 ore

COMPOSIZIONE FINALE

Tagliare a metà i cuori di bignè.

Farcire il fondo dei bignè con il PRALIN DELICRISP.

Montare in planetaria la namelaka con frusta per un paio di minuti.

Farcire il bignè con dei ciuffi di namelaka.

Farcire i ciuffi aggiungendo un po' di CHOCOCREAM CARAMEL FLEUR DE SEL e chiudere il dolce.

Decorare con PETIT LOVE PINK DOBLA:



RICETTA CREATA PER TE DA **FEDERICO VEDANI**

CIOCCOLATIERE E PASTICCIERE