



PROFITEROLES TRE CIOCCOLATI

VARIANTE DEL CLASSICO PROFITEROLES

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



PASTA FROLLA

INGREDIENTI

TOP FROLLA

BURRO 82% M.G.

ZUCCHERO

UOVA

g 1000

g 350

g 120

g 150

PREPARAZIONE

- Impastare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia fino a ottenere un impasto ben amalgamato.

- Porre in frigorifero per almeno un'ora. Laminare a 3 mm e tagliare dei rettangoli di 12x5 cm.

- Cuocere a 180°C per 8-10 min.

CRAQUELIN

INGREDIENTI

TOP FROLLA

ZUCCHERO DI CANNA

BURRO 82% M.G. - MORBIDO

g 168

g 87

g 100

PREPARAZIONE

-Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia per circa 2 minuti.

-Mettere in frigorifero per almeno 1 ora.

-Laminare a 1 mm e stampare dei dischi da 4 cm di diametro.

-Mantenere refrigerati fino al momento dell'utilizzo.

CHOUX

INGREDIENTI

DELI CHOUX	g 1000
ACQUA	g 1300-1500

PREPARAZIONE

- Mescolare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia a media velocità per 10-15 minuti.
- 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 4 cm di diametro.
- Far aderire i dischi di craquelin sugli choux e cuocere alla temperatura di 200°C per 25 minuti circa.
- Far raffreddare a temperatura ambiente.

MOUSSE AL CIOCCOLATO BIANCO

INGREDIENTI

LILLY CIOCCOLATO BIANCO - A 20°C	g 200
LATTE 3.5% M.G.	g 300
PANNA	g 1000

PREPARAZIONE

Montare tutti gli ingredienti in planetaria con frusta fino a ottenere una consistenza soda.

MOUSSE AL CIOCCOLATO LATTE

INGREDIENTI

LILLY CIOCCOLATO LATTE	g 200
LATTE 3.5% M.G. - A 20°C	g 300
PANNA	g 1000

PREPARAZIONE

Montare tutti gli ingredienti in planetaria con frusta fino a ottenere una consistenza soda.

MOUSSE AL CIOCCOLATO FONDENTE

INGREDIENTI

LILLY CIOCCOLATO FONDENTE	g 200
LATTE 3.5% M.G. - A 20°C	g 300
PANNA	g 1000

PREPARAZIONE

Montare tutti gli ingredienti in planetaria con frusta fino a ottenere una consistenza soda.

COPERTURA BIANCA

INGREDIENTI

COVERCREAM BIANCO	Q.B.
-------------------	------

COPERTURA LATTE

INGREDIENTI

COVERCREAM BIANCO	Q.B.
COVERCREAM CIOCCOLATO	Q.B.

PREPARAZIONE

Miscelare due parti di COVERCREAM BIANCO a una parte di COVERCREAM CIOCCOLATO, per ottenere una copertura al latte.

COPERTURA FONDENTE

INGREDIENTI

COVERCREAM CIOCCOLATO	Q.B.
-----------------------	------

COMPOSIZIONE FINALE

- Farcire in ugual quantità gli choux con le tre diverse mousse.
- Glassare gli choux con le glasse abbinate.
- Posizionare gli choux sul fondo di frolla alternando un bignè bianco, uno latte e infine uno fondente.



RICETTA CREATA PER TE DA **FEDERICO VEDANI**

CIOCCOLATIERE E PASTICCIERE