BIGNÈ ON TARTELLETTE: CIOCCOLATO E PERE

MONOPORZIONE MODERNA

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ

CRAQUELIN

INGREDIENTI

FARINA "DEBOLE"	g 160
ZUCCHERO DI CANNA	g 160
BURRO 82% M.G.	g 120

PREPARAZIONE

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

Stendere la pasta molto sottile tra due fogli di carta forno.

Stampare dei dischi del diametro di 2cm e conservarli in frigorifero fino al momento dell'utilizzo.

BIGNÈ

INGREDIENTI

DELI CHOUX	g 200
ACQUA - A 50/55°C	g 320

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 2cm di diametro.

Posizionare il craquelin sugli choux e cuocere in forno a 180-190°C per 25-30 minuti.

INSERTO CROCCANTE

INGREDIENTI

PRALIN DELICRISP NOIR - SCADATO A 30°C	Q.B.

PREPARAZIONE

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

INGREDIENTI

FRUTTIDOR PERA - A TEMPERATURA AMBIENTE	g 1000
ACQUA - A TEMPERATURA AMBIENTE	g 200
LILLY NEUTRO	g 200

PREPARAZIONE

Sciogliere il LILLY nell'acqua.

Aggiungere al FRUTTIDOR e frullare con frullatore a immersione.

MOUSSE ALLA ZABAIONE

INGREDIENTI

PANNA 35% M.G.	g 500
ACQUA	g 50
LILLY NEUTRO	g 50
JOYPASTE ZABAIONE	g 40

PREPARAZIONE

Montare tutti gli ingredienti in planetaria con frusta fino ad ottenere una mousse soda.

COPERTURA

INGREDIENTI

COVERCREAM CIOCCOLATO - 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 DARK/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