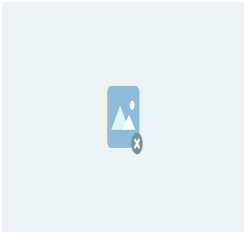

BIGNÈ D'AUTUNNO

DOLCE AUTUNNALE REALIZZATO PER IL WINTER WONDERLAND DOBLA 2023

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ

PASTA BIGNE'

INGREDIENTI

DELI CHOUX	g 250
ACQUA - 50-55°C	g 400

PREPARAZIONE

Scaldare l'acqua a 50-55°C e mettere in planetaria insieme al DELICHOUX ed impastare con la foglia per 15 minuti a media-massima velocità. Far riposare la pasta 10 minuti e poi dressare con bocchetta liscia su tappeti di forosil.

Cuocere i bignè con il craquelin in forno ventilato a 190°C valvola chiusa per 10 minuti, poi passare a 175°C per 15 minuti con valvola aperta.

CRAQUELIN

INGREDIENTI

FARINA "DEBOLE"	g 130
AVOLETTA	g 80
ZUCCHERO DI CANNA	g 140
BURRO 82% M.G.	g 155

PREPARAZIONE

Ammorbidire il burro in planetaria con la foglia, poi inserire la farina, l'Avoletta e lo zucchero miscelati.

Mescolare sino ad ottenere una massa simile alla pasta frolla.

Mettere tra due fogli di carta siliconata e stendere a 3mm poi mettere a raffreddare in abbattitore per 1/2 ora circa.

Ritagliare, con l'aiuto di un coppapasta, dei dischetti da appoggiare su ogni singolo bignè prima della cottura.

GANACHE CARAMEL ORO

INGREDIENTI

SINFONIA CIOCCOLATO CARAMEL ORO	g 190
ACQUA	g 100
LEVOSUCROL	g 20

PREPARAZIONE

Bollire acqua e LEVOSUCROL, versare sul cioccolato e emulsionare.

INSERTO CROCCANTE

INGREDIENTI

PRALIN DELICRISP CLASSIC - LEGGERMENTE SCALDATO	Q.B.

PREPARAZIONE

Stedere il prodotto tra due fogli di silicone a 2 mm di altezza.

Congelare e tagliare in dischi.

CREMA LEGGERA ALLO ZABAIONE

INGREDIENTI

ACQUA	g 500
TOP CREAM	g 200
PANNA 35% M.G.	g 300
PASTA ZABAIONE	g 10

PREPARAZIONE

Miscelare con vigorosamente con frusta acqua e top cream.

Aggiungere la panna a filo continuando a frustare.

Infine aromatizzare con pasta zabaione.

COMPOSIZIONE FINALE

Adagiare il craquelin sui bignè e cuocere a 190-200°C per 20-30min.

Raffreddare e tagliare la cima dei bignè.

Farcire il fondo dei bignè con la ganache, inserire l'insero croccante e infine un ciuffo di crema leggera.

Decorare con ACORN BRONZE e SPEAR WHITE DOBLA.