BIGNE' LATTE E CARAMELLO

MIGNON AL CIOCCOLATO AL LATTE E CARAMELLO

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ

BIGNE'

INGREDIENTI

DELI CHOUX	g 1000
ACQUA - 55-60°C	g 1500

PREPARAZIONE

Mescolare in planetaria con foglia a medio-alta velocità DELI CHOUX ed acqua per circa 15 minuti.

Lasciare riposare l'impasto per almeno un'ora in frigorifero.

Con una sac à poche munita di bocchetta dressare la pasta della dimensione voluta su teglie.

CRAQUELINE PER BIGNE'

INGREDIENTI

FARINA "DEBOLE"	g 125
BURRO 82% M.G.	g 100
ZUCCHERO SEMOLATO	g 125

PREPARAZIONE

Sabbiare farina e burro in planetaria con foglia.

Aggiungere lo zucchero e miscelare.

Stendere in sfogliatrice tra due fogli di carta da forno ad uno spessore di 1,5-2 mm.

Mettere in frigorifero o congelatore fino ad indurimento.

Coppare dei dischetti di diametro leggermente più grande rispetto ai bignè.

NAMELAKA AL LATTE

INGREDIENTI

PANNA 35% M.G. - A BOLLORE (1)	g 150
ACQUA	g 40
LILLY NEUTRO	g 40
CHOCOCREAM MILK & COCOA	g 250
PANNA 35% M.G. - FREDDA (2)	g 200

PREPARAZIONE

Portare la panna a bollore.

Aggiungere acqua, LILLY NEUTRO e mixare.

Aggiungere il CHOCOCREAM MILK & COCOA sempre mixando.

Aggiungere infine la panna fredda fino ad emulsionare il tutto.

Coprire con pellicola a contatto e lasciare riposare una notte in frigorifero.

SECONDA FARCITURA

INGREDIENTI

TOFFEE D'OR CARAMEL	Q.B.

DECORAZIONE

INGREDIENTI

BIANCANEVE	Q.B.

COMPOSIZIONE FINALE

Far aderire i dischetti di crumble ai bigné.

Cuocere alla temperatura di 200-220°C in forni a piastra ed a 170-190°C in forni ventilati per 25-30 minuti secondo le dimensioni dei bignè.

Una volta freddi tagliare la cupola dei bigné.

Montare in planetaria la Namelaka.

Farcire la base del bigné con la namelaka al latte, dressare una piccola quantità di TOFFEE D'OR e terminare ancora con la namelaka.

Rimettere sopra la cupola del bigné spolverata con BIANCANEVE e terminare con una foglia d'oro.

RICETTA CREATA PER TE DA **LUCA SALVATORI**

PASTICCIERE E GELATIERE