



## BIGNE TROPICALE 2.0

### PASTA CHOUX

---

#### INGREDIENTI

DELI CHOUX

g 1000

ACQUA CALDA - 55/60° C

g 1400

#### PREPARAZIONE

-Mettere l'acqua 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 in forno ventilato a 190°C valvola chiusa per 10 minuti, poi passare a 175°C per 15 minuti con valvola aperta.

### RIPIENO AL TROPICALE

---

#### INGREDIENTI

CHOCOCREAM CRUNCHY TROPICAL

Q.B.

### INGREDIENTI

PANNA 35% M.G. - A BOLLIRE  
LILLY NEUTRO  
ACQUA  
CHOCOCREAM CARAMEL FLEUR DE SEL  
PANNA 35% M.G. - FREDDA

g 150  
g 40  
g 40  
g 250  
g 200

### PREPARAZIONE

-Portare la panna a bollore.  
-Aggiungere acqua, LILLY NEUTRO e mixare.  
-Aggiungere il CHOCOCREAM CARAMEL FLEUR DE SEL sempre mixando.  
-Aggiungere infine la panna fredda a filo, fino ad emulsionare il tutto.  
-Coprire con pellicola a contatto e lasciare riposare una notte in frigorifero.

### COMPOSIZIONE FINALE

-Una volta freddi tagliare la cupola dei bigné.  
-Dressare, con l'aiuto di una sac a poche, la farcitura di CHOCOCREAM CRUNCHY TROPICAL sul fondo del bigné.  
-Rimettere sopra la cupola del bigné girata al contrario.  
-Montare in planetaria la Namelaka.  
-Dressare con una bocchetta riccia la namelaka sopra alla cupola.  
-Infine decorare con gli [SPOTS ORIGINAL](#) di DOBLA (COD. 77223).

### RICETTA CREATA PER TE DA MIRKO SCARANI

PASTICCIERE