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.

NAMELAKA AL CARAMELLO

INGREDIENTI

PANNA 35% M.G. - A BOLLORE	g 150
LILLY NEUTRO	g 40
ACQUA	g 40
CHOCOCREAM CARAMEL FLEUR DE SEL	g 250
PANNA 35% M.G. - FREDDA	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 bignè.
-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