



## BIGNÈ GIANDUIA

FRAGRANTI BIGNÈ FARCITI CON CREMA PASTICCERA AL GIANDUIA

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



### RICETTA BIGNÈ

#### INGREDIENTI

|                            |             |
|----------------------------|-------------|
| DELI CHOUX                 | g 1000      |
| ACQUA - SCALDATA A 50-55°C | g 1300-1400 |

#### PREPARAZIONE

Mescolare in planetaria con foglia a media velocità DELI CHOUX ed acqua per 10-15 minuti. L'impasto dovrà comunque presentarsi liscio e privo di grumi. Lasciare riposare l'impasto per 10 minuti. Con una sac à poche munita di bocchetta dressare la pasta della dimensione voluta su teglie rivestite di carta da forno. Cuocere alla temperatura di 200-220°C in forni a piastra ed a 170-190°C in forni ventilati rotativi per 25-30 minuti secondo le dimensioni dei bigné.

### CREMA PASTICCERA AL GIANDUIA

#### INGREDIENTI

|                 |           |
|-----------------|-----------|
| PASTA GIANDUIA  | g 200-250 |
| LATTE 3.5% M.G. | g 1000    |
| ZUCCHERO        | g 300-350 |
| SOVRANA         | g 80      |
| TUORLO D'UOVO   | g 100     |

#### PREPARAZIONE

Miscelare SOVRANA e zucchero, aggiungere il tuorlo formando una pastella. Aggiungere il latte rimescolando energicamente con frusta onde evitare la formazione di grumi. Cuocere la crema, in microonde o con un fornello, mescolando continuamente. Terminata la cottura, far raffreddare a 4°C prima di inglobare con una spatola la PASTA GIANDUIA.

## COPERTURA E DECORAZIONE

---

### INGREDIENTI

MIRROR CIOCCOLATO GIANDUIA - SCALDATO A 45-50°C

Q.B.

GRANELLA DI NOCCIOLA

Q.B.

### COMPOSIZIONE FINALE

Farcire i bigné con la crema pasticcera aromatizzata.

Glassare la superficie dei bigné con il MIRROR GIANDUIA e decorare con GRANELLA DI NOCCIOLA.