



PAOLINA

DOLCE AL BICCHIERE - CIOCCOLATO E ZABAIONE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



RICETTA BIGNÈ'

INGREDIENTI

DELI CHOUX	g 1.000
ACQUA	g 1.300-1.500

PREPARAZIONE

Mescolare a media velocità DELI CHOUX con acqua calda (50-55°C) in planetaria con foglia, per 10-15 minuti e comunque, fino ad avere un impasto liscio e privo di grumi.

Con sacchetto munito di bocchetta liscia, depositare dei piccoli "bottoni" di pasta su teglie, con carta da forno, così realizzare dei piccoli choux (bignè).

Cuocere alla temperatura di 220°C in forni a piastra ed a 190°C in forni ventilati rotativi, per 25 minuti circa.

Dopo completo raffreddamento, conservare i bignè al riparo dall'umidità.

AVVERTENZE: per la cottura in forni ventilati si consiglia di aggiungere la dose massima d'acqua.

CREMA ALLO ZABAIONE

INGREDIENTI

PASTA ZABAIONE	g 300-400
CREMA PASTICCERA	g 1.000
PANNA 35% M.G. - MONTATA	g 1.000

PREPARAZIONE

Miscelare la PASTA ZABAIONE alla crema pasticcera ed aggiungerla alla panna montata, miscelando delicatamente.

CREMA DIPLOMATICA AL CIOCCOLATO

INGREDIENTI

TOP CREAM
LATTE 3.5% M.G.
SINFONIA CIOCCOLATO FONDENTE 56%
PANNA 35% M.G. - MONTATA

g 200
g 500
g 150
g 300

PREPARAZIONE

Aggiungere TOP CREAM al latte ed agitare vigorosamente con frusta, quindi lasciare riposare per 3 minuti e rimescolare brevemente per ottenere una perfetta cremosità.

Sciogliere il cioccolato (SINFONIA CIOCCOLATO FONDENTE 56%) ed miscelarlo alla crema pasticcera.

Incorporare delicatamente la panna montata alla crema al cioccolato.

Farcire i bigne realizzati precedentemente.

FINITURA

INGREDIENTI

RENO CONCERTO GIANDUIA LATTE 27% - IN PANI
HAPPYKAO

Q.B.
Q.B.

COMPOSIZIONE FINALE

In un bicchiere monoporzione depositare sul fondo un centimetro circa di crema allo zabaione.

Immergere dei piccoli choux farciti precedentemente con la crema al cioccolato.

Depositare un ulteriore strato di crema allo zabaione ed immergere degli altri choux farciti, fino a riempire completamente il bicchiere.

Formare dei riccioli di RENO GIANDUIA utilizzando un coppapasta tondo e cospargerli su tutta la superficie.

Decorare con una leggera spolverata di HAPPYCAO.

RICETTA CREATA PER TE DA MARCO DE GRADA

PASTICCIERE, CIOCCOLATIERE E PANIFICATORE

