



CARAMEL NOISETTE CUBE

MONOPORZIONI

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



PASTA FROLLA

INGREDIENTI

TOP FROLLA
BURRO 82% M.G. - MORBIDO
UOVA INTERE

g 1.000
g 350
g 100-120

PREPARAZIONE

Impastare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia fino ad ottenere un impasto omogeneo.
Porre in frigorifero per almeno due ore.
Tirare la pasta frolla allo spessore di circa 3 mm e bucare con rotella bucafoglia.
Foderare degli stampi monoporzione quadrati di 7-8 cm tenendo il bordo alto circa 2 cm.
Cuocere a 180-190°C fino a completa doratura e lasciare raffreddare completamente.

BISCUIT

INGREDIENTI

BISCUIMIX
ACQUA - TEMPERATURA AMBIENTE
UOVA INTERE - TEMPERATURA AMBIENTE

g 500
g 250-300
g 300

PREPARAZIONE

Montare tutti gli ingredienti per 8-10 minuti ad alta velocità in planetaria.
Stendere su fogli di carta da forno (500g circa ogni teglia 60x40 cm).
Cuocere per breve tempo a 220-230°C con valvola chiusa.
Dopo completo raffreddamento stampare dei quadrati di 6 cm.
N.B. Per ottenere il massimo effetto montante si raccomanda di usare dosi proporzionate alla capacità della planetaria. Se si utilizzano uova in brick è consigliabile utilizzare la quantità d'acqua minima in ricetta.

BIGNE'

INGREDIENTI

DELI CHOUX	g 1.000
ACQUA - 50-55°C	g 1.300-1.400

PREPARAZIONE

Miscelare a forte velocità DELI CHOUX con acqua in planetaria con foglia per 15 minuti circa e comunque fino all'ottenimento di un impasto liscio e privo di grumi.

Lasciare riposare l'impasto per 10 minuti circa.

Con sac à poche munito di bocchetta liscia (8), dressare degli spuntoni di pasta di circa 3 cm su teglie con carta da forno o tappetini in silicone microforati.

CRUMBLE PER BIGNE'

INGREDIENTI

FARINA "DEBOLE"	g 125
ZUCCHERO DI CANNA	g 125
BURRO 82% M.G. - MORBIDO	g 100

PREPARAZIONE

Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia per circa 2 minuti.

Mettere la pasta in frigorifero per almeno 1 ora.

Tirare la pasta molto sottile e stampare dei dischetti dello stesso diametro dei bignè e farli aderire immediatamente sui bignè.

Cuocere il tutto a 200-220°C in forni a piastra ed a 170-190°C in forni ventilati rotativi per 25 minuti circa.

GANACHE AL CARAMELLO E BURRO SALATO

INGREDIENTI

TOFFEE D'OR CAMEL	g 350
SALE FINO	g 3-4
PANNA 35% M.G.	g 35
BURRO 82% M.G. - MORBIDO	g 70
RENO CONCERTO CIOCCOLATO EXTRA FONDENTE 64%	g 60
RENO CONCERTO CIOCCOLATO LACTEE CAMEL	g 40

PREPARAZIONE

Riscaldare TOFFEE D'OR CAMEL, sale e panna fino ad una temperatura di 50°C.
aggiungere il burro ed infine i due cioccolati.
Porre in frigorifero per almeno 1 ora.

CREMA PASTICCERA ALLA NOCCIOLA

INGREDIENTI

SOVRANA	g 90-100
LATTE	g 900
PANNA 35% M.G.	g 100
ZUCCHERO SEMOLATO	g 350
TUORLI D'UOVO	g 200
JOYPASTE NOCCIOLA PREMIUM	g 180
SALE FINO	Q.B.

PREPARAZIONE

Miscelare a freddo con frusta SOVRANA e 250 g di zucchero, poi aggiungere i tuorli.
A parte far bollire il latte e la panna con il restante zucchero ed il sale.
Aggiungere la miscela precedentemente preparata e proseguire la cottura fino al primo bollore.
Fare un ciclo di abbattimento positivo poi aggiungere JOYPASTE NOCCIOLA PREMIUM.

BAGNA ALLA VANIGLIA

INGREDIENTI

ACQUA	g 500
ZUCCHERO SEMOLATO	g 350
JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR/BOURBON	g 15

PREPARAZIONE

Portare ad ebollizione l'acqua, aggiungere lo zucchero e miscelare.
Dopo completo raffreddamento aggiungere JOYPASTE VANIGLIA.

FINITURA

INGREDIENTI

RENO CONCERTO CIOCCOLATO EXTRA FONDENTE 64% - TEMPERATO

PREPARAZIONE

Q.B. Stendere il cioccolato su un foglio di triacetato formando uno strato sottilissimo.
Con un tagliapasta formare dei quadrati della stessa dimensione dei fondi di frolla.
Dopo completa cristallizzazione staccare i quadrati e tenerli da parte.

DECORAZIONE

INGREDIENTI

HAPPYKAO

Q.B.

COMPOSIZIONE FINALE

Porre come base un fondo quadrato di frolla.

Farcire con un primo strato di ganache al caramello (circa ½ cm).

Depositare un quadrato di biscuit bagnato con bagna alla vaniglia.

Terminare la farcitura dressando dell'altra ganache al caramello e far aderire una lastra di cioccolato fondente.

Posizionare nel centro della monoporzione il bigné crumble precedentemente farcito con crema pasticcera alla nocciola e spolverato con HAPPYCAO.