GOLOSONE

MIGNON MODERNA

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ

PASTA CHOUX

INGREDIENTI

DELI CHOUX	g 1000
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 all'ottenimento di un impasto liscio e privo di grumi.

Lasciare riposare l'impasto per 5-10 minuti circa e con sacchetto munito di bocchetta, depositare la pasta su teglie con 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 bignè.

NAMELAKA FONDENTE AL PRALINATO

INGREDIENTI

LATTE 3.5% M.G.	g 150
GLUCOSIO	g 10
LILLY NEUTRO	g 15
RENO CONCERTO CIOCCOLATO EXTRA FONDENTE 58%	g 250
PANNA 35% M.G.	g 300
PRALINE NOISETTE	g 150

PREPARAZIONE

Portare ad ebollizione latte e glucosio, aggiungere LILLY NEUTRO, miscelare con frusta ed aggiungere al cioccolato.

Emulsionare ed incorporare il PRALIN NOISETTE.

Aggiungere la panna fredda a filo, mixare e far riposare in frigorifero per una notte.

INGREDIENTI

CHOCOSMART CIOCCOLATO LATTE	g 500
GRANELLA DI NOCCIOLA	g 100

PREPARAZIONE

Sciogliere il CHOCOSMART CIOCCOLATO AL LATTE a 32-35°C.

Aggiungere la granella di nocciola e miscelare.

COMPOSIZIONE FINALE

Farcire i bignè con la namelaka e riporre in frigorifero.

Glassare i bignè nella glassa anidra pralinata (T° utilizzo 30-32°C).

Decorare con una metà nocciola caramellata.