



## PROFITEROLES TRE CIOCCOLATI

VARIANTE DEL CLASSICO PROFITEROLES

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



### PASTA FROLLA

#### INGREDIENTI

TOP FROLLA  
BURRO 82% M.G.  
ZUCCHERO  
UOVA

g 1000  
g 350  
g 120  
g 150

#### PREPARAZIONE

- Impastare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia fino a ottenere un impasto ben amalgamato.  
- Porre in frigorifero per almeno un'ora. Laminare a 3 mm e tagliare dei rettangoli di 12x5 cm.  
- Cuocere a 180°C per 8-10 min.

### CRAQUELIN

#### INGREDIENTI

TOP FROLLA  
ZUCCHERO DI CANNA  
BURRO 82% M.G. - MORBIDO

g 168  
g 87  
g 100

#### PREPARAZIONE

-Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia per circa 2 minuti.  
-Mettere in frigorifero per almeno 1 ora.  
-Laminare a 1 mm e stampare dei dischi da 4 cm di diametro.  
-Mantenere refrigerati fino al momento dell'utilizzo.

## CHOUX

---

### INGREDIENTI

DELI CHOUX	g 1000
ACQUA	g 1300-1500

### PREPARAZIONE

- Mescolare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia a media velocità per 10-15 minuti.
- Lasciare riposare l'impasto per 5 minuti circa e, con sacchetto munito di bocchetta, depositare la pasta su teglie con carta da forno formando degli choux di circa 4 cm di diametro.
- Far aderire i dischi di craquelin sugli choux e cuocere alla temperatura di 200°C per 25 minuti circa.
- Far raffreddare a temperatura ambiente.

## MOUSSE AL CIOCCOLATO BIANCO

---

### INGREDIENTI

LILLY CIOCCOLATO BIANCO - A 20°C	g 200
LATTE 3.5% M.G.	g 300
PANNA	g 1000

### PREPARAZIONE

Montare tutti gli ingredienti in planetaria con frusta fino a ottenere una consistenza soda.

## MOUSSE AL CIOCCOLATO LATTE

---

### INGREDIENTI

LILLY CIOCCOLATO LATTE	g 200
LATTE 3.5% M.G. - A 20°C	g 300
PANNA	g 1000

### PREPARAZIONE

Montare tutti gli ingredienti in planetaria con frusta fino a ottenere una consistenza soda.

## MOUSSE AL CIOCCOLATO FONDENTE

---

### INGREDIENTI

LILLY CIOCCOLATO FONDENTE	g 200
LATTE 3.5% M.G. - A 20°C	g 300
PANNA	g 1000

### PREPARAZIONE

Montare tutti gli ingredienti in planetaria con frusta fino a ottenere una consistenza soda.

## COPERTURA BIANCA

---

### INGREDIENTI

COVERCREAM BIANCO	Q.B.
-------------------	------

## COPERTURA LATTE

---

### INGREDIENTI

COVERCREAM BIANCO	Q.B.
COVERCREAM CIOCCOLATO	Q.B.

### PREPARAZIONE

Miscelare due parti di COVERCREAM BIANCO a una parte di COVERCREAM CIOCCOLATO, per ottenere una copertura al latte.

## COPERTURA FONDENTE

---

### INGREDIENTI

COVERCREAM CIOCCOLATO	Q.B.
-----------------------	------

## COMPOSIZIONE FINALE

- Farcire in ugual quantità gli choux con le tre diverse mousse.
- Glassare gli choux con le glasse abbinate.
- Posizionare gli choux sul fondo di frolla alternando un bigné bianco, uno latte e infine uno fondente.

