MINI CHOUX

GUSTOSO PRODOTTO DI PASTICCERIA MIGNON

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ

CRAQUELIN ALLA NOCCIOLA

INGREDIENTI

TOP FROLLA	g 150
BURRO 82% M.G.	g 100
FARINA DI NOCCIOLE	g 50
ZUCCHERO DI CANNA	g 50

PREPARAZIONE

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

Stendere la pasta molto sottile tra due fogli di carta forno.

Stampare dei dischi del diametro di 3 cm e conservarli in frigorifero fino al momento dell'utilizzo.

BIGNÈ

INGREDIENTI

DELI CHOUX	g 500
ACQUA - A 50-55°C	g 670

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 2cm di diametro.

Posizionare il craquelin sugli choux e cuocere in forno a 180-190°C per 25-30 minuti.

CHANTILLY AL CIOCCOLATO BIANCO E VANIGLIA

INGREDIENTI

LATTE 3.5% M.G.	g 100
JOYPASTE VANIGLIA BIANCA	g 5
LILLY NEUTRO	g 15
SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO 33%	g 170
PANNA 35% M.G.	g 200

PREPARAZIONE

Riscaldare il latte con JOYPASTE a 85ºC.

Aggiungere il LILLY e mescolare.

Versare sopra il cioccolato ed emulsionare con il frullatore a mano. Aggiungere la panna liquida fredda mescolando bene e far cristallizzare in frigorifero circa 8 ore.

FARCITURA E GUARNIZIONE

INGREDIENTI

TOFFEE D'OR CARAMEL	Q.B.
CHOCOCREAM CARAMEL FLEUR DE SEL	Q.B.

COMPOSIZIONE FINALE

Riempire per metà i mini choux con il TOFFEE D'OR CARAMEL e finire con la chantilly alla vaniglia e cioccolato bianco.
Decorare la parte superiore con un DOBLA CHOCOLATE SPLASH e dressare sopra una bella goccia di CHOCOCREAM CARAMEL.

RICETTA CREATA PER TE DA FEDERICO VEDANI

CIOCCOLATIERE E PASTICCIERE