



## BIGNE' YOGURT E FRUTTI ROSSI

PASTICCERIA MIGNON

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



### CRAQUELIN

#### INGREDIENTI

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

#### PREPARAZIONE

g 168    Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia per circa 2 minuti.  
g 87      Mettere la pasta ben coperta in frigorifero per almeno 1 ora.  
g 100     Tirare la pasta molto sottile e stampare dei dischetti dello stesso diametro dei bignè.

### PASTA CHOUX

#### INGREDIENTI

DELI CHOUX  
ACQUA - 50-55°C  
COLORANTE ALIMENTARE ROSSO IDROSOLUBILE

#### PREPARAZIONE

g 1.000    Mescolare a media velocità DELI CHOUX con acqua calda colorata (50-55°C) in planetaria con  
g 1.400    foglia per 10-15 minuti e comunque fino all'ottenimento di un impasto liscio e privo di grumi.  
Q.B.        Lasciare riposare l'impasto per 5 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 i primi 10-15 minuti valvola chiusa o fino a completo sviluppo, poi terminare la cottura  
con valvola aperta.

**INGREDIENTI**

CREMIRCA FRUTTI DI BOSCO E YOGURT

LILLY NEUTRO

LATTE 3.5% M.G.

PANNA

g 300

g 60

g 60

g 300

**PREPARAZIONE**

Sciogliere il LILLY NEUTRO con il latte e miscelare con una frusta.

Aggiungere la CREMIRCA FRUTTI DI BOSCO E YOGURT.

Aggiungere per ultima la panna semimontata e con l'ausilio di una frusta mischiare le due masse per ottenere una massa montata ben soda.

**COMPOSIZIONE FINALE**

Una volta freddi farcire gli i bignè con la crema chantilly allo yogurt e frutti rossi.

Decorare a piacere.