



CORONA DI NATALE

CRAQUELIN ALLA NOCCIOLA

INGREDIENTI

FARINA "DEBOLE"

DELINOISETTE

ZUCCHERO DI CANNA

BURRO 82% M.G.

g 130

g 80

g 140

g 150

PREPARAZIONE

Ammorbidire il burro in planetaria poi inserire la farina, DELINOISETTE e lo zucchero precedentemente miscelati.

Mescolare sino ad ottenere una massa simile alla pasta frolla.

Mettere tra due fogli di carta siliconata e stendere a 2mm poi mettere a raffreddare in abbattitore per 1/2 ora circa.

Ritagliare, con l'aiuto di un coppapasta, dei dischetti da appoggiare su ogni singolo bignè prima della cottura

PASTA BIGNÉ

INGREDIENTI

DELI CHOUX

ACQUA - 50°C/55°C

g 500

g 720

PREPARAZIONE

Miscelare 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 10 minuti circa e con sac à poche e bocchetta liscia dressare, su teglia con carta da forno, delle palline di pasta bigné del diametro di 4-5 cm., unendole una dopo l'altra, formando un cerchio (corona).

Applicare il dischetto di craquelin e cuocere a 200-220°C in forni a piastra oppure a 170-190°C in forni ventilati con valvola inizialmente chiusa.

GELIFICATO AI LAMPONI

INGREDIENTI

ACQUA - TIEPIDA

g 100

LILLY NEUTRO

g 100

FRUTTIDOR LAMPONE

g 400

PREPARAZIONE

Miscelare l'acqua tiepida con Lilly Neutro, poi unire il Fruttidor Lampone.

versare in uno stampo per inserti a 1/2 sfera del diametro di 3-4cm, uno per ogni pallina della corona.

Abbattere per congelare completamente.

NAMELAKA AL GIANDUIA

INGREDIENTI

LATTE INTERO

g 250

GLUCOSIO

g 10

RENO CONCERTO CIOCCOLATO GIANDUIA LATTE

g 350

PANNA

g 200

LILLY NEUTRO

g 40

PREPARAZIONE

Scaldare il latte con il glucosio a 60°C circa , aggiungere LILLY NEUTRO e miscelare con frusta.

Aggiungere il cioccolato, continuando a mixare.

Aggiungere la panna fredda a filo continuando a mixare.

Coprire con pellicola a contatto e mettere in frigorifero per almeno 4 ore.

Montare in planetaria a media velocità con frusta fino ad ottenere la consistenza necessaria (circa 1 minuto)

COMPOSIZIONE FINALE

Tagliare a metà la corona in senso orizzontale.

Usando un Sac-a-poche con bocchetta a stella grande, farcirlo con un leggero strato di Namelaka, poi due giri fini (diametro 6mm.) di CHOCOCREAM CRUNCHY CACAO & NOCCIOLE.

Adagiare una 1/2 sfera ancora congelata in ogni porzione (pallina) e poi terminare con la Namelaka disposta a grossi ciuffi in corrispondenza di ognuno dei bigné.

Chiudere con il coperchio.

Cospargere con Biancaneve e decorare con decorazioni DOBLA

77733 PINE TWING

77786 WHITE STAR 3D

77858 TRUFFLE SHELL XMAS