



DUBAI CHOUX

PASTA BIGNÉ

INGREDIENTI

DELI CHOUX

ACQUA

g 500

g 800

PREPARAZIONE

Scaldare l'acqua a 50-55°C e mettere in planetaria insieme al DELICHOUX ed impastare con la foglia per 15 minuti a media-massima velocità. Far riposare la pasta 10 minuti e poi dressare con bocchetta liscia su tappeti di forosil.

Cuocere i bignè con il craquelin in forno ventilato a 190°C valvola chiusa per 10 minuti, poi passare a 175°C per 15 minuti con valvola aperta.

CROQUELIN

INGREDIENTI

FARINA DI GRANO TENERO "00"

AVOLETTA

ZUCCHERO DI CANNA

BURRO 82% M.G.

g 130

g 80

g 140

g 155

PREPARAZIONE

Ammorbidire il burro in planetaria con la foglia, poi inserire la farina, l'Avoletta e lo zucchero miscelati.

Mescolare sino ad ottenere una massa simile alla pasta frolla.

Mettere tra due fogli di carta siliconata e stendere a 3mm 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.

CREMA PASTICCERA AL CAFFE'

INGREDIENTI

LATTE INTERO	g 800
PANNA 35% M.G.	g 200
SOVRANA	g 100
ZUCCHERO SEMOLATO	g 350
TUORLO	g 200
JOYPASTE CAFFE'	g 25

PREPARAZIONE

Miscelare a freddo con frusta SOVRANA e lo zucchero, poi aggiungere i tuorli.

A parte far bollire il latte e la panna.

Aggiungere la miscela precedentemente preparata e proseguire la cottura fino al primo bollore.

Aggiungere JOYPASTE CAFFE', miscelare e fare un ciclo di abbattimento positivo.

GANACHE MONTATA AL PISTACCHIO

INGREDIENTI

PANNA 35% M.G. - BOLLENTE	g 80
SINFONIA CIOCCOLATO PISTACCHIO	g 130
PANNA 35% M.G. - FREDDA	g 200

PREPARAZIONE

-Formare la ganache portando ad ebollizione la panna (1) ed aggiungerla al cioccolato in gocce miscelando con frusta o mixando con mixer ad immersione.

-Aggiungere la panna 2 fredda a filo continuando a mixare.

-Mettere in frigorifero per almeno 3 ore (ideale una notte).

FARCITURA CROCCANTE

INGREDIENTI

PRALIN DELICRISP DUBAI PISTACHIO	Q.B.
----------------------------------	------

COMPOSIZIONE FINALE

Riempire il bigné con la crema pasticcera al caffè, dressare anche una piccola quantità di PRALIN DELICRISP PISTACHIO DUBAI

dopodichè montare la ganache al pistacchio e realizzare un foro all'interno della ganache con l'aiuto di uno scavino. Dressare all'interno il PRALIN DELICRISP DUBAI

Infine decorare con schizzi di colore a piacimento.



RICETTA CREATA PER TE DA OMAR IBRIK

PASTRY CHEF