



DUBAI PROFITEROLE

UNA RIVISITAZIONE RAFFINATA DEL CLASSICO PROFITEROLE, ISPIRATA AL TREND ESOTICO DEL “DUBAI CHOCOLATE”. PISTACCHIO, CARAMELLO E CIOCCOLATO AL LATTE SI INCONTRANO IN UNA RICETTA ELEGANT E ATTUALE, CHE UNISCE LA TRADIZIONE DELLA PASTICCERIA A TEXTURE SORPRENDENTI.

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



BIGNÉ

INGREDIENTI

DELI CHOUX

g 250

ACQUA CALDA

g 400

PREPARAZIONE

Scaldare l'acqua a 50–55°C, versarla in planetaria e aggiungere **DELI CHOUX**. Impastare con la foglia per 15 minuti a velocità medio-alta. Lasciare riposare l'impasto per 10 minuti, poi dressare con bocchetta liscia su tappeti in forosil.

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

CRAQUELIN

INGREDIENTI

AVOLETTA

g 80

FARINA TIPO 00

g 130

ZUCCHERO DI CANNA

g 140

BURRO 82% M.G.

g 155

PREPARAZIONE

Ammorbidire il burro in planetaria con la foglia, poi incorporare farina, **Avoletta** e zucchero precedentemente miscelati.

Lavorare fino a ottenere una massa simile a una frolla.

Stendere tra due fogli di carta siliconata a uno spessore di 3 mm, quindi raffreddare in abbattitore per circa 30 minuti.

Con un coppapasta, ricavare dei dischetti da adagiare su ogni bignè prima della cottura.

NAMELAKA CIOCCOLATO AL LATTE

INGREDIENTI

PANNA 35% M.G.
ACQUA
LILLY NEUTRO
CHOCOCREAM MILK & COCOA
PANNA 35% M.G.

g 150
g 40
g 40
g 250
g 200

PREPARAZIONE

Portare la panna a bollore.
Aggiungere acqua e **LILLY NEUTRO**, mixando.
Unire **CHOCOCREAM MILK & COCOA** continuando a mixare.
Versare infine la panna fredda ed emulsionare.
Coprire con pellicola a contatto e lasciar riposare in frigorifero per una notte.
Montare in planetaria a velocità media e dressare con sac à poche.

CREMA AL CARMELLO

INGREDIENTI

TOFFEE D'OR CARMEL

Q.B.

PREPARAZIONE

Con l'aiuto di una sac à poche, iniettare in ogni bigné qualche grammo di **Toffee D'Or Caramel**.

TOPPING DUBAI

INGREDIENTI

PRALIN DELICRISP DUBAI PISTACHIO

Q.B.

PREPARAZIONE

Intiepidire leggermente il **PRALIN DELICRISP DUBAI PISTACHIO**, poi stenderlo in uno strato sottile tra due fogli di carta da forno.
Lasciar raffreddare e ritagliare dischetti leggermente più grandi del bigné.

COMPOSIZIONE FINALE

Disporre i bigné farciti con namelaka al cioccolato e cuore al caramello su un vassoio o piatto.
Adagiare i dischetti di **PRALIN DELICRISP DUBAI PISTACHIO** in superficie: si ammorbidiranno leggermente, creando un effetto ondulato naturale.
Decorare con ciuffi di namelaka al cioccolato al latte, una placchetta e **Spears DOBLA**.



RICETTA CREATA PER TE DA ANTONIO LOSITO

PASTICCIERE E GELATIERE