FOREST MUSHROOM

PASTA BIGNE'

INGREDIENTI

DELI CHOUX	g 250
ACQUA	g 400

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 175°C valvola chiusa per 10 minuti, poi passare a 160°C per 15 minuti con valvola aperta.

CRAQUELIN

INGREDIENTI

FARINA "DEBOLE"	g 130
AVOLETTA	g 80
ZUCCHERO DI CANNA	g 140
BURRO 82% M.G.	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.

NAMELAKA CIOCCOLATO BIANCO E CARDAMOMO

INGREDIENTI

LATTE INTERO	g 250
CARDAMOMO	g 8
GLUCOSIO	g 10
LILLY NEUTRO	g 40
SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO 33%	g 340
PANNA 35% M.G.	g 200

PREPARAZIONE

Scaldare il latte con il cardamomo e lasciare qualche ora in infusione.

Scaldare il latte con il glucosio a 60°C circa, aggiungere il**LILLY NEUTRO** e mixare con mixer ad immersione.

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.

RIPIENO ALLA MELA E ZUCCA

INGREDIENTI

FRUTTIDOR MELA 70%	g 50
TUTTAFRUTTA-ZUCCA-CESARIN	g 100
CANNELLA IN POLVERE	g 1

PREPARAZIONE

Unire il **fruttidor Mela** con 100g di T**uttafrutta zucca** e la cannella, frullare bene fino ad ottenere un composto il quanto più possibile liscio.

Aggiungere i rimanenti 50g di tuttafrutta zucca.

COMPOSIZIONE FINALE

Una volta raffreddati i Bignè, montare in planetaria la Namelaka al cioccolato bianco e cardamomo e farcire i bignè, dressare anche una piccola quantità di ripieno alla mela e zucca.

Dopodichè fare un ciuffo di namelaka al cioccolato bianco e cardamomo sul Bignè e realizzare un foro all'interno della namelaka con l'aiuto di uno scavino.

Dressare all'interno il **Toffee salty caramel.**

Infine Decorare con **Lace mushroom DOBLA**