



FOREST MUSHROOM

PASTA BIGNÈ

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, **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
CARDAMOMO
GLUCOSIO
LILLY NEUTRO
SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO 33%
PANNA 35% M.G.

g 250
g 8
g 10
g 40
g 340
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%
TUTTAFRUTTA-ZUCCA-CESARIN
CANNELLA IN POLVERE

g 50
g 100
g 1

PREPARAZIONE

Unire il **fruttidor Mela** con 100g di **Tuttafrutta 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**