



I LOVE CHOUX

DELIZIOSO BIGNÈ A FORMA DI CUORE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



CRAQUELIN ALLA NOCCIOLA

INGREDIENTI

FARINA "DEBOLE"

g 130

DELINOISETTE

g 80

ZUCCHERO DI CANNA

g 140

BURRO 82% M.G. - MORBIDO

g 150

PREPARAZIONE

In planetaria mescolare tutti gli ingredienti fino ad ottenere una frolla.

Stendere tra due fogli di carta siliconata a 2mm di spessore, poi abbattere per 1/2 ora circa.

Ritagliare, con l'aiuto di un coppa pasta a forma di cuore e conservare in congelatore.

PASTA BIGNÉ

INGREDIENTI

DELI CHOUX

g 500

ACQUA - 50-55°C

g 720

PREPARAZIONE

Miscelare a media velocità gli ingredienti in planetaria con foglia per 10-15 minuti, fino all'ottenimento di un impasto liscio e privo di grumi.

Dressare su silicone microforato realizzando una forma a cuore, coprire con il craquelin e cuocere in forno a 190°C per 20 min circa.

INSERTO CROCCANTE

INGREDIENTI

PRALIN DELICRISP CARAMEL FLEUR DE SEL

Q.B.

PREPARAZIONE

Stendere tra due fogli di carta siliconata a 2mm di spessore, poi abbattere per 1/2 ora circa.

Ritagliare, con l'aiuto di un coppa pasta a forma di cuore e conservare in congelatore.

CREMA AL CARMELLO

INGREDIENTI

CHOCOCREAM CARAMEL FLEUR DE SEL Q.B.

NAMELAKA CIOCCOLATO BIANCO E LAMPONE

INGREDIENTI

LATTE 3.5% M.G.	g 500
GLUCOSIO	g 20
SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO	g 680
PANNA 35% M.G.	g 400
LILLY NEUTRO	g 80
PASTA AROMATIZZANTE LAMPONE	g 80

PREPARAZIONE

Portare a leggera ebollizione il latte con il glucosio, aggiungere lilly e PASTA LAMPONE, mixare e versare sul cioccolato bianco continuando a mixare. Unire infine la panna

Lasciare riposare in frigorifero per almeno 4/6 ore

COMPOSIZIONE FINALE

Tagliare a metà i cuori di bignè.

Farcire il fondo dei bignè con il PRALIN DELICRISP.

Montare in planetaria la namelaka con frusta per un paio di minuti.

Farcire il bignè con dei ciuffi di namelaka.

Farcire i ciuffi aggiungendo un po' di CHOCOCREAM CARAMEL FLEUR DE SEL e chiudere il dolce.

Decorare con PETIT LOVE PINK DOBLA:



RICETTA CREATA PER TE DA FEDERICO VEDANI

CIOCCOLATIERE E PASTICCIERE