



CHOUX CHEF

BIGNÈ MONOPORZIONE CON DOPPIA FARCITURA

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



CRAQUELIN ALLA NOCCIOLA

INGREDIENTI

TOP FROLLA
BURRO 82% M.G.
FARINA DI NOCCIOLE
ZUCCHERO DI CANNA

g 150
g 100
g 50
g 50

PREPARAZIONE

Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia per circa 2 minuti.
Stendere la pasta molto sottile tra due fogli di carta forno.
Stampare dei dischi del diametro di 7.5 cm e conservarli in frigorifero fino al momento dell'utilizzo.

CHOUX

INGREDIENTI

DELI CHOUX
ACQUA - A 55°C

g 500
g 670

PREPARAZIONE

Mescolare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia a media velocità per 10-15 minuti.
Lasciare riposare l'impasto per 5 minuti circa e, con sacchetto munito di bocchetta, depositare la pasta su teglie con carta da forno formando degli choux di circa 8 cm di diametro.
Posizionare il craquelin sugli choux e cuocere in forno a 180-190°C per 25-30 minuti.

Something is broken. Please let us know what you were doing when this error occurred. We will fix it as soon as possible. Sorry for any inconvenience caused.

INGREDIENTI

LATTE 3.5% M.G.	g 500
GLUCOSIO	g 25
LILLY NEUTRO	g 50
RENO CONCERTO FONDENTE 58%	g 850
PANNA 35% M.G.	g 1000

PREPARAZIONE

Portare a ebollizione latte e glucosio, aggiungere LILLY, miscelare con frusta e aggiungere al cioccolato.

Aggiungere la panna fredda, emulsionare con frullatore a immersione fino a ottenere una struttura totalmente liscia e priva di grumi.

Far riposare in frigorifero per una notte.

MOUSSE AL TORRONCINO

INGREDIENTI

LILLY NEUTRO	g 200
JOYPASTE TORRONCINO	g 100
ACQUA - TIEPIDA	g 200
PANNA 35% M.G. - SEMI MONTATA	g 1000

PREPARAZIONE

Miscelare i primi tre ingredienti con frusta fino a ottenere una struttura omogenea.

Aggiungere la panna in 2-3 riprese fino ad ottenere una mousse soda, che possa essere utilizzata con un sac a poche.

DECORAZIONE

INGREDIENTI

BIANCANEVE	Q.B.
------------	------

COMPOSIZIONE FINALE

Montare in planetaria con frusta la namelaka per 3-4 minuti a media velocità.

Una volta cotti e freddi, tagliare a metà gli choux e farcirli sul fondo con la namelaka.

Dressare un ciuffo di mousse al torroncino sulla namelaka e chiudere lo choux.

Spolverare con BIANCANEVE.



RICETTA CREATA PER TE DA **FABIO BIRONDI**

CHEF EXECUTIVE, PASTICCIERE E CIOCCOLATIERE