

GOLOSONE

MIGNON MODERNA

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ







PASTA CHOUX

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
DELI CHOUX	g 1000	Mescolare a media velocità DELI CHOUX con acqua calda (50-55°C) in planetaria con foglia per
ACQUA	g 1.300-1.500	10-15 minuti e comunque, fino all'ottenimento di un impasto liscio e privo di grumi.
		Lasciare riposare l'impasto per 5-10 minuti circa e con sacchetto munito di bocchetta, depositare
		la pasta su teglie con carta da forno.
		Cuocere alla temperatura di 200-220°C in forni a piastra ed a 170-190°C in forni ventilati rotativi
		per 25-30 minuti secondo le dimensioni dei bignè.

NAMELAKA FONDENTE AL PRALINATO

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
LATTE 3.5% M.G.	g 150	Portare ad ebollizione latte e glucosio, aggiungere LILLY NEUTRO, miscelare con frusta ed
GLUCOSIO	g 10	aggiungere al cioccolato.
LILLY NEUTRO	g 15	Emulsionare ed incorporare il PRALIN NOISETTE.
RENO CONCERTO CIOCCOLATO EXTRA FONDENTE 58%	g 250	Aggiungere la panna fredda a filo, mixare e far riposare in frigorifero per una notte.
PANNA 35% M.G.	g 300	
PRALINE NOISETTE	g 150	



GLASSA ANIDRA PRALINATA

INGREDIENTI PREPARAZIONE CHOCOSMART CIOCCOLATO LATTE g 500 Sciogliere il CHOCOSMART CIOCCOLATO AL LATTE a 32-35°C. GRANELLA DI NOCCIOLA g 100 Aggiungere la granella di nocciola e miscelare.

COMPOSIZIONE FINALE

Farcire i bignè con la namelaka e riporre in frigorifero.

Glassare i bignè nella glassa anidra pralinata (T° utilizzo 30-32°C).

Decorare con una metà nocciola caramellata.

