FLOWER POT BIGNOLATA

DOLCE MONOPORZIONE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ

PASTA BIGNE'

INGREDIENTI

ACQUA	g 400
DELI CHOUX	g 250

PREPARAZIONE

Mescolare a media velocità DELI CHOUX con acqua calda (55-60°C) in planetaria con foglia per 10-15 minuti e comunque fino all'ottenimento di un impasto liscio e privo di grumi.

Lasciare riposare l'impasto per 10 minuti circa e con sacchetto munito di bocchetta, depositare la pasta su teglie e tappeti forosil.

Creare dei bigne piccoli e bigne più grossi su due teglie differenti.

Appoggiare sopra ad ogni bigne il craquelin e cuocere in forno ventilato a 170-180°C tempi variabili in base alla grandezza.

CROQUELIN

INGREDIENTI

FARINA "DEBOLE"	g 130
AVOLETTA	g 80
ZUCCHERO DI CANNA	g 140
BURRO 82% M.G.	g 150

PREPARAZIONE

Ammorbidire il burro in planetaria con foglia, poi inserire la farina, l'Avoletta e lo zucchero miscelati insieme.

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.

BISCUIT AL CIOCCOLATO

INGREDIENTI

ALBUME - TEMPERATURA AMBIENTE	g 140
ZUCCHERO SEMOLATO	g 140
TUORLO - TEMPERATURA AMBIENTE	g 130
CACAO IN POLVERE	g 30
FECOLA	g 30
FARINA "DEBOLE"	g 30
BURRO 82% M.G.	g 40

PREPARAZIONE

Iniziare a montare in planetaria con frusta l'albume a temperatura ambiente.

Una volta che inizia a schiumare, versare in 3 volte lo zuccherso semolato fino ad ottenere una montata lucida e ferma.

Aggiungere a filo il tuorlo a temperatura ambiente.

Aggiungere le polveri miscelate e setacciate insieme e miscelare a mano con un leccapentole.

Terminare con il burro fuso sciolto a bassa temperatura.

Cuocere in forno ventilato a 165°C per 9-10 minuti.

INSERTO AL CARAMELLO

INGREDIENTI

TOFFEE D'OR CARAMEL	Q.B.

MOUSSE AL CIOCCOLATO FONDENTE 58% E ARANCIA

INGREDIENTI

RENO CONCERTO CIOCCOLATO EXTRA FONDENTE 58%	g 300
PANNA 35% M.G. - 1	g 150
PANNA 35% M.G. - 2	g 350
ACQUA	g 30
LILLY NEUTRO	g 30
SCORZA D'ARANCIA GRATTUGIATA	1/4

PREPARAZIONE

Sciogliere il RENO CONCERTO 58% a 45°C.

Aggiungere la panna 1 tiepida con la scorza di arancio nel cioccolato e creare una ganache.

Semimontare in planetaria la panna 2 con acqua e LILLY NEUTRO.

Quando la ganache è a 40°C aggiungere una parte di panna stabilizzata semimontata e mischiare.

Aggiungere la rimanente panna stabilizzata e miscelare delicatamente senza smontare il composto.

CREMA PASTICCERA ALLO ZABAIONE

INGREDIENTI

PREPARAZIONE

SOVRANA	g 40
TUORLO	g 50
ZUCCHERO SEMOLATO	g 150
LATTE 3.5% M.G.	g 500
PASTA ZABAIONE	g 75

Portare a bollore il latte.

in una ciotola miscelare zucchero e sovrana con una frusta.

Aggiungere il tuorlo e mischiare sempre con la frusta.

Aggiungere il latte bollente sulla pastella e miscelare.

Portare a 84°C la crema e miscelare costantemente.

Una volta cotta , stendere su una teglia e mettere in abbattitore ben coperta fino a completo raffreddamento.

Una volta raffreddata la rema, aggiungere 75 grammi di PASTA ZABAIONE e miscelare.

Colare in un sac a poche.

COMPOSIZIONE FINALE

Colare nel FLOWER POT DARK DOBLA uno strato sottile di mousse al cioccolato e arancio sul fondo.

Inserire il bignè piccolo riempito con la crema pasticcera allo zabaione.

Coprire con altra mousse al cioccolato e arancia.

Appoggiare un disco di biscuit al cioccolato.

Colare uno strato di TOFFEE D'OR.

Terminare con la mousse al cioccolato lasciando 3-4 mm dal bordo del FLOWER POT.

Terminare appoggiando sopra la mousse il bignè più grosso riempito con la crema pasticcera allo zabaione.

Decorare con un disco di cioccolato dorato.

RICETTA CREATA PER TE DA **FEDERICO VEDANI**

CIOCCOLATIERE E PASTICCIERE