



PARIS BREST PISTACCHIO E MANGO

UN TIPICO DOLCE FRANCESE RIVISITATO IN VERSIONE MODERNA.

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



CRAQUELIN

INGREDIENTI

FARINA "DEBOLE"

AVOLETTA

ZUCCHERO DI CANNA

BURRO

COLORANTE IDROSOLUBILE VERDE

g 130

g 80

g 140

g 150

Q.B.

PREPARAZIONE

Ammorbidire il burro in planetaria poi inserire la farina, l'AVOLETTA lo zucchero precedentemente miscelati.

Infine aggiungere il colorante idrosolubile verde.

Mescolare sino ad ottenere una massa simile alla pasta frolla.

Mettere tra due fogli di carta siliconata e stendere a 2mm 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 bigné prima della cottura.

PASTA BIGNE'

INGREDIENTI

DELI CHOUX

ACQUA - 50-55°C.

g 250

g 360

PREPARAZIONE

Miscelare a media velocità DELI CHOUX con acqua calda (50-55°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 sac a poche e bocchetta liscia dressare degli spuntoni di pasta bigné su teglia con carta da forno formando un cerchio.

Applicare il dischetto di craquelin e cuocere a 200-220°C in forni a piastra oppure a 170-190°C in forni ventilati con valvola inizialmente chiusa.

NAMELAKA STRACCHINO E PISTACCHIO

INGREDIENTI

LILLY NEUTRO
SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO 33%
JOYPASTE PISTACCHIO PURA
ACQUA - PER JOYPASTE
LATTE INTERO
PANNA 35% M.G.
STRACCHINO

g 40
g 300
g 100
g 80
g 200
g 300
g 100

PREPARAZIONE

Miscelare l'acqua con la JOYPASTE PISTACCHIO PURA.
Scaldare il latte fresco a una temperatura di 60°C, aggiungere il LILLY NEUTRO e mixare il tutto.
Quindi aggiungere il SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO e realizzare una ganache.
Inserire lo stracchino, la pasta pistacchio e in ultimo la panna alla temperatura di 5°C circa.
Si deve ottenere una miscela semiliquida da lasciare maturare una notte in frigo.
Il giorno dopo montare in planetaria.
Mettere in sac a poche con bocchetta rigata.

CREMA CROCCANTE AL PISTACCHIO

INGREDIENTI

PRALIN DELICRISP PISTACHE
CHOCOCREAM PISTACCHIO

g 150
g 300

PREPARAZIONE

Miscelare i due ingredienti fino ad ottenere un composto omogeneo.

RIPIENO AL MANGO

INGREDIENTI

FRUTTIDOR MANGO

Q.B.

COMPOSIZIONE FINALE

Tagliare a metà i Paris Brest.

Versare sul fondo, con l'aiuto di un cucchiaio o sac a poche, il FRUTTIDOR MANGO.

Realizzare dei ciuffi di namelaka.

All'interno di ogni ciuffo, colare la crema croccante al pistacchio aiutandosi con un sac a poche.

Chiudere il tutto col cappello del bigné.