



## BIGNÈ ON TARTELLETTE: FRUTTI DI BOSCO E CAMELLO

MONOPORZIONE MODERNA

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



### CRAQUELIN

#### INGREDIENTI

FARINA "DEBOLE"

g 160

ZUCCHERO DI CANNA

g 160

BURRO 82% M.G.

g 120

#### 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 2 cm e conservarli in frigorifero fino al momento dell'utilizzo.

### BIGNÈ

#### INGREDIENTI

DELI CHOUX

g 200

ACQUA - A 50/55°C

g 320

#### 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 2cm di diametro.

Posizionare il craquelin sugli choux e cuocere in forno a 180-190°C per 25-30 minuti.

### INSERTO CROCCANTE

#### INGREDIENTI

PRALIN DELICRISP CARAMEL FLEUR DE SEL - SCADATO A 30°C

Q.B.

#### PREPARAZIONE

Stendere il PRALIN DELICRISP tra due fogli di carta forno allo spessore di 3mm.

Refrigerarlo per 10 minuti in frigorifero quindi tagliarlo con l'aiuto di un coppa-pasta in dischi di 4 cm di diametro.

Conservare in frigorifero fino al momento dell'utilizzo.

## GELATINA ALLA FRUTTA

---

### INGREDIENTI

FRUTTIDOR MIRTILLO - A TEMPERATURA AMBIENTE	g 1000
ACQUA - A TEMPERATURA AMBIENTE	g 200
LILLY NEUTRO	g 200

### PREPARAZIONE

Sciogliere il LILLY nell'acqua.  
Aggiungere al FRUTTIDOR e frullare con frullatore a immersione.

## MOUSSE AL LAMPONE

---

### INGREDIENTI

PANNA 35% M.G.	g 500
ACQUA	g 50
LILLY NEUTRO	g 50
PASTA AROMATIZZANTE LAMPONE	g 20

### PREPARAZIONE

Montare tutti gli ingredienti in planetaria con frusta fino ad ottenere una mousse soda.

## COPERTURA

---

### INGREDIENTI

CHOCOCREAM CARAMEL FLEUR DE SEL - SCALDATO A 40°C	Q.B.
---	------

### COMPOSIZIONE FINALE

Inserire sul fondo delle TARTELETTE CUP 5CM DOBLA l'insero croccante.

Riempire fino al bordo con la gelatina di frutta e posizionare una ROSETTE PINK/WHITE DOBLA.

Farcire i bignè freddi con la mousse e glassarli con il CHOCOCREAM.

Posizionare i bignè glassati sopra le TARTELETTE CUP.



**RICETTA CREATA PER TE DA FEDERICO VEDANI**

CIOCCOLATIERE E PASTICCIERE