



BIGNÈ D'AUTUNNO

DOLCE AUTUNNALE REALIZZATO PER IL WINTER WONDERLAND DOBLA 2023

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



PASTA BIGNÈ

INGREDIENTI

DELI CHOUX
ACQUA - 50-55°C

g 250
g 400

PREPARAZIONE

Scaldare l'acqua a 50-55°C e mettere in planetaria insieme al DELICHOUX ed impastare con la foglia per 15 minuti a media-massima velocità. Far riposare la pasta 10 minuti e poi dressare con bocchetta liscia su tappeti di forosil.
Cuocere i bigné con il craquelin in forno ventilato a 190°C valvola chiusa per 10 minuti, poi passare a 175°C per 15 minuti con valvola aperta.

CRAQUELIN

INGREDIENTI

FARINA "DEBOLE"
AVOLETTA
ZUCCHERO DI CANNA
BURRO 82% M.G.

g 130
g 80
g 140
g 155

PREPARAZIONE

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

GANACHE CARAMEL ORO

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
SINFONIA CARAMEL ORO	g 190	Bollire acqua e LEVOSUCROL, versare sul cioccolato e emulsionare.
ACQUA	g 100	
LEVOSUCROL	g 20	

INSERTO CROCCANTE

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
PRALIN DELICRISP CLASSIC - LEGGERMENTE SCALDATO	Q.B.	Stedere il prodotto tra due fogli di silicone a 2 mm di altezza. Congelare e tagliare in dischi.

CREMA LEGGERA ALLO ZABAIONE

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
ACQUA	g 500	Miscelare con vigorosamente con frusta acqua e top cream.
TOP CREAM	g 200	Aggiungere la panna a filo continuando a frustare.
PANNA 35% M.G.	g 300	Infine aromatizzare con pasta zabaione.
PASTA ZABAIONE	g 10	

COMPOSIZIONE FINALE

Adagiare il craquelin sui bignè e cuocere a 190-200°C per 20-30min.

Raffreddare e tagliare la cima dei bignè.

Farcire il fondo dei bignè con la ganache, inserire l'insero croccante e infine un ciuffo di crema leggera.

Decorare con ACORN BRONZE e SPEAR WHITE DOBLA.



RICETTA CREATA PER TE DA FEDERICO VEDANI

CIOCCOLATIERE E PASTICCIERE