



BIGNÈ GIANDUIA

FRAGRANTI BIGNÈ FARCITI CON CREMA PASTICCERA AL GIANDUIA

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



RICETTA BIGNÈ

INGREDIENTI

DELI CHOUX	g 1000
ACQUA - SCALDATA A 50-55°C	g 1300-1400

PREPARAZIONE

Mescolare in planetaria con foglia a media velocità DELI CHOUX ed acqua per 10-15 minuti. L'impasto dovrà comunque presentarsi liscio e privo di grumi. Lasciare riposare l'impasto per 10 minuti. Con una sac à poche munita di bocchetta dressare la pasta della dimensione voluta su teglie rivestite di 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.

CREMA PASTICCERA AL GIANDUIA

INGREDIENTI

PASTA GIANDUIA	g 200-250
LATTE 3.5% M.G.	g 1000
ZUCCHERO	g 300-350
SOVRANA	g 80
TUORLO D'UOVO	g 100

PREPARAZIONE

Miscelare SOVRANA e zucchero, aggiungere il tuorlo formando una pastella. Aggiungere il latte rimescolando energicamente con frusta onde evitare la formazione di grumi. Cuocere la crema, in microonde o con un fornello, mescolando continuamente. Terminata la cottura, far raffreddare a 4°C prima di inglobare con una spatola la PASTA GIANDUIA.

COPERTURA E DECORAZIONE

INGREDIENTI

MIRROR CIOCCOLATO GIANDUIA - SCALDATO A 45-50°C

Q.B.

GRANELLA DI NOCCIOLA

Q.B.

COMPOSIZIONE FINALE

Farcire i bigné con la crema pasticcera aromatizzata.

Glassare la superficie dei bigné con il MIRROR GIANDUIA e decorare con GRANELLA DI NOCCIOLA.