



# BIGNE' YOGURT E FRUTTI ROSSI

Pasticceria mignon

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



## CRAQUELIN

### INGREDIENTI

|                          |       |
|--------------------------|-------|
| TOP FROLLA               | g 168 |
| ZUCCHERO DI CANNA        | g 87  |
| BURRO 82% M.G. - MORBIDO | g 100 |

### PREPARAZIONE

Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia per circa 2 minuti.

Mettere la pasta ben coperta in frigorifero per almeno 1 ora.

Tirare la pasta molto sottile e stampare dei dischetti dello stesso diametro dei bignè.

## PASTA CHOUX

### INGREDIENTI

|                                         |         |
|-----------------------------------------|---------|
| DELI CHOUX                              | g 1.000 |
| ACQUA - 50-55°C                         | g 1.400 |
| COLORANTE ALIMENTARE ROSSO IDROSOLUBILE | qb      |

### PREPARAZIONE

Mescolare a media velocità DELI CHOUX con acqua calda colorata (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 5 minuti circa e con sacchetto munito di bocchetta, depositare la pasta su teglie con carta da forno.

Cuocere alla temperatura di 200-220°C in forni a piastra ed a 170-190°C in forni ventilati rotativi.

Per i primi 10-15 minuti valvola chiusa o fino a completo sviluppo, poi terminare la cottura con valvola aperta.

### INGREDIENTI

|                                   |       |
|-----------------------------------|-------|
| CREMIRCA FRUTTI DI BOSCO E YOGURT | g 300 |
| LILLY NEUTRO                      | g 60  |
| LATTE 3.5% M.G.                   | g 60  |
| PANNA                             | g 300 |

### PREPARAZIONE

Sciogliere il LILLY NEUTRO con il latte e miscelare con una frusta.

Aggiungere la CREMIRCA FRUTTI DI BOSCO E YOGURT.

Aggiungere per ultima la panna semimontata e con l'ausilio di una frusta mischiare le due masse per ottenere una massa montata ben soda.

### COMPOSIZIONE FINALE

Una volta freddi farcire gli i bignè con la crema chantilly allo yogurt e frutti rossi.

Decorare a piacere.