

BIGNE' CRAQUELIN AL PARMIGIANO CON CECI, TAHINA E ROSMARINO

BIGNE' CRAQUELIN AL PARMIGIANO CON CECI, TAHINA E ROSMARINO

irca
SINCE 1919



1) Impasto bigné

INGREDIENTI

250g DELI CHOUX

400g Acqua (50°-55°)

Procedimento

Mescolare insieme Deli Choux e l'acqua con la foglia per 15 minuti a media velocità.

Dressare su tappetini microforati (Forosil) e adagiare su ogni bigné un dischetto di craquelin al parmigiano prima di infornare. Cuocere per 15-16 minuti a 170° in forno ventilato.

2) Craquelin al parmigiano

Ingredienti

150g Burro 82% M.G.

80g Destrosio

100g Farina W160/180

100g Polvere di mandorla

120g Parmigiano grattugiato

Procedimento

Mescolare in planetaria con la foglia il burro morbido con il resto degli ingredienti.

Stendere tra due fogli di carta da forno a 2 mm di altezza. Congelare e cappare a misura.

irca
SINCE 1919

Dolci
ACADEMY

BIGNE' CRAQUELIN AL PARMIGIANO CON CECI, TAHINA E ROSMARINO

irca
SINCE 1919



3) Crema ceci, tahina e rosmarino

Ingredienti

- 200g CREMA
- 400g SNACK Latte
- 400g Panna
- 500g Ceci
- 100g Tahina
- 1 Rosmarino

Procedimento

Montare in planetaria la CREMA SNACK, il latte e la panna. base.
Incorporare la tahina e il rosmarino tritato.

Crema alternativa

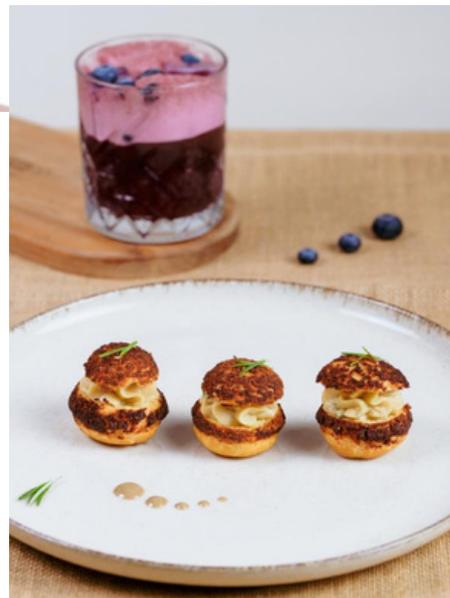
CREMA SNACK

Paté di olive nere (20%)

Gamberetti saltati in padella con lime,
olio e paprika dolce

Procedimento

Mescolare delicatamente il paté di olive alla crema snack e aggiungere i gamberetti precedentemente saltati in padella con olio, paprika e lime posizionandoli sul fondo dei bignè.



BIGNE' CRAQUELIN AL PARMIGIANO CON CECI, TAHINA E ROSMARINO

irca
SINCE 1919



In abbinamento:

COCKTAIL «BLUE RAVI»

Ingredienti

- 30 ml **PUREA DI MIRTILLO**
- 45 ml Succo di pompelmo
- 10 ml Zucchero liquido*

**g 100 di acqua + g 165 di zucchero*

Procedimento

Mescolare delicatamente il pat  di olive alla crema snack e aggiungere i gamberetti precedentemente saltati in padella con olio, paprika e lime posizionandoli sul fondo dei bign .

irca
SINCE 1919

Dolci
ACADEMY