



## Profiterole al mango

### PREPARAZIONE

#### PASTA BIGNÉ

Portare a bollore latte, **Burro Cake Debic**, acqua, zucchero e sale, aggiungere le farine e cuocere il pasticcio. Versare il composto in planetaria e aggiungere le uova poco alla volta fino a completare l'impasto.

#### CREMOSO AL MANGO

Cuocere le pome con amido e destrosio, unire i restanti ingredienti e, con l'aiuto di un mixer a immersione, emulsionare bene. Riporre in frigorifero a +4°C, per 6/8 ore prima dell'uso.

#### GLASSA AL MANGO E FRUTTO DELLA PASSIONE

Bollire il latte con lo zucchero, il glucosio, il fruttosio e l'amido di riso fino a incassimento. Aggiungere le polpe di frutta e continuare la cottura fino alla prima ebollizione. Aggiungere il cioccolato tritato e emulsionare. Quando la crema avrà raggiunto i 30°C, aggiungere **Prima Blanca Debic** e lo sciroppo. Emulsionare aggiungendo **Burro Concentrato White** fuso a 40°C a filo.

#### Prima Blanca Debic

**Panna da montare**  
Panna al 30% di grassi di origine pianotata, omogeneizzata. Caratterizzata da gusto pieno e grande compattezza, ideale per la preparazione di dessert.



#### Burro Cake Debic

**Burro da Impasto**  
Studiato per la preparazione di impasti. Punto di fusione: 30-32°C. Temperatura ottimale di lavoro: 18-20°C.



### CHANTILLY

Unire tutti gli ingredienti e montare in una boccia fredda.

### MONTAGGIO E FINITURA

Posizionare sul vassoio di presentazione una lamina di copertura avorio di dimensioni cm 6x24. Posizionare sulla superficie due file perfettamente parallele di bigné farti con la crema al mango e frutto della passione e glassati con la glassa al frutto della passione e mango. Proiettare sulla superficie dei bigné l'altra lamina di copertura avorio e ripetere la stessa sequenza con degli altri bigné rifiniti nello stesso modo. Servendosi di un sac à poche munito di bocchetta Saint-Honoré, decorare la parte centrale del dolce con la panna **Prima Blanca Debic** precedentemente montata. Rifinire con fili di isomalto giallo e margherite di pasta di zucchero.

#### Tenutapiù Debic

**Panna da montare**  
Panna 100% piemontese al 38% di grassi, senza additivi, ultra-stabile. Prodotta per centrifuga da latte di vacche giornaliera.



#### Burro Concentrato White Debic

**Burro anidro**  
Sviluppato espressamente per la produzione artigianale di gelato secondo lo stile italiano. Ideale anche per praline, ganache, bei croccanti e creme spalmabili. Punto di fusione: 28°C.

