



Foto: Proceccolini

Saint honorè con gelèe di lamponi e cremoso al latte

PREPARAZIONE

CRAQUELIN

Impastare tutti gli ingredienti, stendere a 2 mm di spessore e surgelare. Copparli, da surgelato, e dilipore su bigné prima della cottura.

PASTA BIGNÈ

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

PASTA SFOGLIA

Impastare, poco, la farina con **Prima Bianca Debic** e il sale. Isolare bene l'impasto con un telo di nylon e metterlo a riposare per 8 ore in frigorifero. L'inciam, incassare il burro, e laminare con 4 pieghe da 4, avendo cura di fare riposare la pasta per circa 10 minuti fra una piega e l'altra. Appena l'impasto sarà pronto, stenderlo a uno spessore di 2 mm. Forme accuratamente e posizionarlo su una teglia antiscalfando microforata. Fare riposare. Quindi cuocere e caramellare la superficie.

BISCUIT AL CACAO

Montare gli albumi a 25°C con la prima parte dello zucchero, riscaldando con il cannello in modo da incorporare più aria. Montare a mano i tuorli con la seconda dose di zucchero. Unire i due composti e incorporare a pioggia la farina e la fecola precedentemente setacciata, litandere, con l'aiuto della spatola, l'impasto su silpat. Cuocere a 210°C per 7 minuti con valvola aperta.

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.



Tenutapiù Debic

Panna da montare

Panna 100% piemontese al 38% di grassi, senza additivi, ultra-stabile. Prodotto per centrifughe da latte di raccolta giornaliere.



Foto: Dolcissimo

GELÉE DI LAMPIONI

Macinare la polpa di lampioni con lo zucchero, scaldarla il 20% circa e aggiungere la gelatina idratata a fusa. Riunire tutti gli ingredienti accuratamente utilizzando una frusta.

GLASSA ANIDRA AL LATTE

Fondere il burro di cacao, unire cioccolato, **Burro Concentrato White** fuso e la gelatina. Utilizzare la massa a 30°C.

CHANTILLY

Unire tutti gli ingredienti e montare nella beccafina fredda.

MONTAGGIO E FINITURA

Posizionare su una superficie di appoggio un rettangolo di pasta sfoglia caramellata di dimensioni cm 6x24. Spennellare la superficie con un uno strato sottilissimo di glassa anidra. Sovrapporre uno strato di biscuit di uguali dimensioni. Con l'aiuto di un sac a poche, creare uno strato di **Mousse au Chocolat Debic**, precedentemente montata, dello spessore di 1 cm. Sovrapporre un altro strato di biscuit. Abbatere in negativo e una volta congelato immergere fino all'orlo nella glassa anidra a 30°C, in modo da creare un rivestimento del tutto. Passare su una griglia per eliminare la glassatura in eccesso e posizionare su un foglio di carta da forno. Fare cristallizzare e poggiano sulla superficie uno strato di gelée di lampione della dimensione di cm 6,2 x 24,2 precedentemente gelificato. A questo punto sul lato sinistro creare una fila di bigné cotti con le craquelin, farciti con la mousse al cioccolato e caramellati. Nella parte destra, servendosi di un tac a poche munito di bocchetta Saint Honorè, dressare la panna **Tenutapiù Debic** precedentemente montata. Decorare con margherine di pasta di zucchero.

Prima Bianca Debic

Panna da montare

Panna al 38% di grassi di origine piemontese, omogeneizzata. Caratterizzata da gusto pieno e grande compattezza, ideale per la preparazione di dessert.



Burro Concentrato White Debic

Burro anidro

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

