

**irca****Linea preparati per pasticceria****DELI CHOUX**

Paolina

- Ricetta choux farciti con crema al cioccolato:

DELI CHOUX	g 1.000
Acqua calda (50-55°C)	g 1.350-1.400

Mescolare a media velocità DELI CHOUX con acqua calda (50-55°C) in planetaria con foglia per 10-15 minuti e comunque fino all'ottenimento di un impasto liscio e privo di grumi; si consiglia di aggiungere l'acqua gradualmente. Con sacchetto munito di bocchetta liscia, depositare dei piccoli "bottoni" di pasta su teglie con carta da forno per realizzare dei piccoli choux. Cuocere alla temperatura di 220°C circa in forni a piastra ed a 190°C circa in forni ventilati rotativi per 25 minuti circa. Dopo completo raffreddamento farcire con crema pasticcera miscelata a panna e cioccolato fondente.

Ricetta crema allo zabaione:

PASTA ZABAIONE	g 300-400
Crema pasticcera	g 1.000
Panna montata	g 1.000

Miscelare la PASTA ZABAIONE alla crema pasticcera ed aggiungerla alla panna montata miscelando delicatamente.

Montaggio del dolce: in un bicchiere monoporzione depositare sul fondo un centimetro circa di crema allo zabaione, immergere dei piccoli choux farciti al cioccolato, depositare un ulteriore strato di crema allo zabaione ed immergere degli altri choux farciti, fino a riempire completamente il bicchiere. Formare dei

riccioli di RENO GIANDUIA utilizzando un coppapasta tondo e depositarli su tutta la superficie. Spolverare con HAPPYCAO.