Alessandro Borghese Kitchen Sound, crouque en bouche. VIDEO

borghese-crouque-60e998d7

CROUQUE EN BOUCHE

Tempo:***
Costo:*
Difficoltà:***

Ingredienti per 1 pezzo da 50 cm di altezza:
Per i bignè:
100 g di latte
100 g di acqua
1,6 g di zucchero semolato
1 g di sale
90 g di burro fresco
110 g di farina
200 g di uova
Per la crema pasticcera:
100 g di tuorlo d'uovo
200 g di latte
40 g di panna fresca
40 g di zucchero
20 g di glucosio
20 g di amido mais
¼ bacca di vaniglia
Per il croccante:

15 g di acqua
150 g di glucosio
200 g di zucchero
9 g di burro a pomata
150 g di mandorle a lamelle tostate
Per lo zucchero per caramellare:
200 g di zucchero semolato
70 g di glucosio
60 g di acqua
Per la decorazione:
granella di zucchero q.b.

Preparazione:
Per i bignè: mettere i liquidi e gli altri ingredienti (zucchero, sale e burro) in un pentolino. Portare a bollore mescolando. Aggiungere la farina e mescolare molto bene per creare il “polentino”. Trasferire nella planetaria montata con foglia e aggiungere le uova continuando a montare. L’impasto deve risultare ben liscio. Con l’aiuto di una tasca da pasticceria con bocchetta liscia n. 12, formare delle piccole nocciole di circa 5 g l’una su teglia forata, meglio se teflonata. Infornare a 220°C per circa 12 minuti; poi estrarli, bucarli sul fondo e lasciarli raffreddare.
Per la crema pasticcera: mescolare attentamente le polveri. Poi aggiungere il baccello di vaniglia inciso, quindi i tuorli, il glucosio e il latte. Cuocere a 86°C, togliere il baccello quindi aggiungere la panna, omogeneizzare e far raffreddare.
per il croccante: scaldare l'acqua con il glucosio fino a 90°C (prima che prenda il bollore), aggiungere lo zucchero. Cuocere finché il caramello diventa biondo (180°C). Ridurre la potenza della fiamma. Aggiungere il burro a pomata contemporaneamente alle mandorle quindi mescolare. Fare attenzione al calore della fiamma per non bruciare il croccante che deve rimanere di un bel colore biondo e non troppo scuro. Versare il croccante su una teglia teflonata creando un fondo di uno spessore giusto per sorreggere la piramide (non deve essere troppo spesso).
Per lo zucchero per caramellare: sciogliere lo zucchero in un pentolino insieme all’acqua e al glucosio. Senza mescolare portare a fiamma bassa a 154°C. Conservare fino all’uso.
Montaggio e finitura: mettere la crema pasticcera in una tasca per pasticcere e farcire tutti i bignè (forandoli dal fondo). Caramellare i bignè con il caramello caldo. Iniziare a montare i bignè sulla base di croccante a forma di disco facendo attenzione a selezionare i bignè in modo che si incastrino lasciando meno vuoti possibile tra uno e l'altro. Procedere creando dei piani sfalsati, alla fine del montaggio si deve ottenere una struttura a piramide. Concludere con una decorazione di zucchero

filato.

Guarda le altre puntate di Alessandro Borghese Kitchen Sound, in onda tutti i giorni su Sky Uno