



COCCOLA



[FoNDENTE IN PoLVERe](#)



Accademia
Maestri
Pasticceri
Italiani

Questa ricetta è stata ideata da:
[ANDREA URBANI - Accademico AMPI](#)

Ingredienti

Bignè al cacao

- 500 g Acqua
- 500 g Latte
- 500 g Burro
- 20 g Zucchero Vagliato Fine
- 15 g Sale
- 550 g Farina bianca
- 35 g Cacao
- 900 g Uova

Crema con Carafin e pralinato alla mandorla

- 150 g Tuorli
- 60 g Zucchero Carafin
- 30 g Amido di mais
- 20 g Amido di riso
- 1 Baccello di vaniglia
- 500 g Latte
- 125 g Panna
- 150g Pasta pralinata alla mandorla

Zucchero fondente all'albicocca per glassatura

- 250 g Zucchero Fondente in Polvere
- 50 g Polpa di albicocca

Procedimento

1. Bigné al cacao
In un tegame, versate acqua, latte, burro, zucchero, sale e portate a bollore. Unite farina e cacao setacciati assieme, mescolate in continuazione fino al raggiungimento di 80°C (per avere una corretta gelatinizzazione degli amidi). Raffreddate leggermente e aggiungete, mescolando, le uova gradatamente. Formate i bigné sopra a teglie forate e cuocete a 200°C per circa 18/20 minuti.
2. Crema con Carafin e pralinato alla mandorla
In una bacinella, mescolate tuorli, zucchero, amidi e la polpa della vaniglia. In un tegame, fate bollire latte e panna, quindi versate questo composto sopra al precedente e portate ad ebollizione. Raffreddate ed unite la pasta pralinata alla mandorla.
3. Zucchero fondente all'albicocca per glassatura
In un tegame, mescolando continuamente, unite lo zucchero fondente in polvere con la polpa di frutta. Portate il composto ad una temperatura di 50°C
4. MONTAGGIO DEL DOLCE
Riempite i bigné con la crema al carafin e pralinato alla mandorla. Glassate con zucchero fondente all'albicocca