



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE003489 - Ricetta d'Autore**

**Registrata in data 11 Mag 2021 alle ore 09:52**

**da LINO SCARALLO**

**Livello di difficoltà: Medio**

**Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate**

**Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice**

## **Bignè con croccante di pinoli, mousse alle fragole e salsa al basilico**

Tempo di preparazione: 0 minuti

### **Ingredienti per 0 persone**

Craquelin- Crosta bignè:

200 g Farina

200 g Zucchero di canna

200 g Burro

Bignè:

125 g Acqua

125 g Burro

125 g Farina

2,5 g Sale

225 g Uova intere

Mousse alla fragola:

450 g Panna

300 g Cioccolato bianco

10 g Gelatina

180 g Purea di fragole

60 g Latte

Cialda ai pinoli:

150 g Zucchero

125 g Burro

50 g Glucosio

10 g Acqua

3 g Pectina

175 g Pinoli

Gel di basilico:

100 g Basilico

1 g Agar Agar

50 g Zucchero

Fragole marinate in fragolino:

Q.b. Fragole fresche

Q.b. Liquore Fragolino

Q.b. Zucchero a velo

Per ulteriori informazioni visita il nostro sito web [www.mysocialrecipe.com](http://www.mysocialrecipe.com)

oppure scrivere un messaggio all'indirizzo [info@mysocialrecipe.com](mailto:info@mysocialrecipe.com)

## **Preparazione**

Per il caquelin: versare tutti gli ingredienti in planetaria con la foglia fino ad ottenere un composto omogeneo. Dopo stenderlo tra due fogli di carta forno, coppare, abbattere e posare sul bigné prima della cottura.

Porre in una pentola acqua, burro e sale e portare a bollore. Appena giunto a bollore aggiungere la farina e mescolare fino a che il composto non si stacchi dalle pareti. Versare il composto in una planetaria e far raffreddare con la foglia. Una volta intiepidito versare le uova a filo. Porre il composto in una sac a poche e comporre i bigné. Posare sul bigné il disco di craquelin. Infine infornare a 180 gradi per 20 minuti a valvola chiusa e 5 minuti a valvola aperta.

Per la mousse di fragole: montare la panna in planetaria con la frusta, mettere in ammollo la colla di pesce in acqua e ghiaccio, scaldare la purea con il latte, versare il tutto sul cioccolato bianco. Quando la gelatina si è ammorbidita, strizzarla e amalgamarla al composto ancora tiepido. Quando la panna é montata amalgamare anch'essa al composto. Infine lasciar riposare almeno 6 ore in frigo.

Preparare il gel di basilico.

Tagliare le fragole e lasciarle marinare per circa due ore nel liquore al fragolino.

Per la cialda ai pinoli: mettere in pentola tutti gli ingredienti fin quando lo zucchero non caramella. Spatolare su una teglia e mettere in forno a 180 gradi per 9 minuti.

Impiattamento: tagliare il bigné a metà, farcirlo con le fragole precedentemente tagliate, farcire il bigné con la mousse, il gel al basilico e la cialda ai pinoli. Completare infine con una spolverata di zucchero a velo.

## **La ricetta ha partecipato a:**

Il Sannio a tavola, 11 maggio, Palazzo Petrucci, Napoli