

# Scrigno alla fragola

**irca**  
SINCE 1919

## Craqueline

120g	Zuccherodi canna
100g	Farina130-150W
100g	Burro cake 82% M.G.
5g	Colorante rosso idrosolubile
20g	Polvere di fragola HG



## Procedimento

In una planetaria munita di foglia miscelare tutti gli ingredienti insieme fino al raggiungimento di un impasto legato e asciutto. Stendere l'impasto, a 2 mm, alla sfogliatrice tra 2 fogli di silicone poi conservare in congelatore.

## Pasta choux

150g	Acqua
150g	Latte intero
150g	Burro 82% M.G.
150g	Farina 150-180 W
225g	Uova intere
5 g	Sale
10g	Zucchero semolato

## Procedimento

In un pentolino a doppio fondo portare a bollire l'acqua insieme al latte, il burro, il sale e lo zucchero. Aggiungere la farina precedentemente setacciata in una volta sola mescolando in continuazione fino a quando non si staccherà dalle pareti. Trasferire il pastello in planetaria, pesare e se ne necessario aggiungere acqua fino al totale ricetta (615 grammi). Con l'aiuto della foglia incorporare poco per volta le uova fino ad ottenere un impasto liscio e morbido. Dressare con una bocchetta liscia sopra una teglia microforata rivestita con tappetino microforato poi applicare un dischetto di craqueline. Infornare a 150°C e cuocere a valvola chiusa per circa 30 minuti.

**irca**  
SINCE 1919

**Dolci**  
ACADEMY

# Scrigno alla fragola

**irca**  
SINCE 1919

## Coulis di fragole

50g	Zucchero semolato
17g	PectinaNH
20g	Sciroppo di glucosio
770g	Purea di fragole
150g	Tuttafrutta fragoline



## Procedimento

In una bowl di giuste dimensioni miscelare lo zucchero semolato e la pectina NH. In un pentolino a doppio fondo riscaldare a 50°C la purea di fragole, la purea di lamponi e lo sciroppo di glucosio. Una volta arrivate a temperatura inserire la pectina miscelata con lo zucchero, frustare energicamente. Portare il composto a bollore e dopodiché aggiungere Tuttafrutta fragoline ed emulsionare con un mixer, Dividere il coulis in 2 bowl, con una delle due, riempirci degli stampi in silicone a mezza sfera e congelarle, con l'altra metà coprirla con pellicola a contatto e raffreddarla fino a 4°C.

## Chantilly al cream cheese

400g	Creamcheese
500g	Panna 35%M.G.
100g	Zucchero a velo

## Montaggio

Realizzare i bignè poi farcirli all'interno con una semisfera di coulis di fragole e chantilly al cream cheese. Applicare il bignè farcito sopra ad un frollino e realizzare uno spuntone di chantilly. Con uno scavino caldo realizzare un solco al centro dello spuntone poi riempirlo di coulis di fragole. Terminare la decorazione con "Spots Original". Degustare a +3°C.

## Procedimento

In una planetaria munita di frusta montare tutti gli ingredienti fino al raggiungimento di una struttura stabile e compatta. Conservare a + 4 °C coperta con pellicola a contatto.

**irca**  
SINCE 1919

**Dolci**  
ACADEMY