



MOLINO DALLAGIOVANNA

FARINE SUPERIORI, FARINE DA GRANO LAVATO

ZOLA

Namelaka di gorgonzola e pere alla senape

Ingredienti per la pasta choux:

g	150	Farina tipo 1 "Uniqua Bianca" Molino Dallagiovanna
g	150	Acqua
g	150	Latte intero
g	150	Burro all'82% m.g.
g	225	Uova intere
g	10	Sale
g	5	Zucchero semolato

1

Procedimento:

Mettere in un pentolino l'acqua, il latte, il sale, lo zucchero e il burro a cubetti.

Portare a bollore. Fuori dal fuoco incorporare tutta la farina setacciata nel pentolino e cuocere a fiamma viva fino ad asciugare bene la pasta. Trasferire in planetaria munita di foglia e far raffreddare a 50°C prima di inserire le uova facendole assorbire poco alla volta fino ad ottenere la struttura desiderata.

Mettere il composto in una sac à poche munita di bocchetta liscia e dressare i bignè su un tappetino microforato, cuocere a 160°C con valvola chiusa per 35 minuti, dopodiché aprire la valvola per completare l'asciugatura per altri 5 minuti.

Ingredienti per la namelaka al gorgonzola:

g	140	Latte
g	50	Burro di cacao
g	10	Gelatina in polvere
g	50	Acqua fredda per gelatina
g	125	Panna
g	175	Gorgonzola
	q.b.	Sale

Procedimento:

In un pentolino portare a bollore il latte ed emulsionarlo con il burro di cacao e la gelatina precedentemente reidratata. Aggiungere la panna fredda e il gorgonzola, salare a piacere e completare l'emulsione. Far stabilizzare per 12 ore a +4°C e montare all'occorrenza.



MOLINO DALLAGIOVANNA

FARINE SUPERIORI, FARINE DA GRANO LAVATO

Ingredienti per le pere alla senape:

g	15	Burro
g	150	Pere
g	5	Senape
g	10	Zucchero
g	10	Acqua
		Sale
		Pepe

2

Procedimento:

Rosolare le pere a cubetti nel burro, aggiungere la senape, lo zucchero, l'acqua, il sale e il pepe e continuare a cuocere fino a doratura, mantenendole croccanti.

Ingredienti per il frollino salato:

g	600	<i>Farina tipo 1 "Uniqua Bianca" Molino Dallagiovanna</i>
g	420	Burro all'82% di m.g.
g	12	Sale
g	45	Zucchero semolato
g	250	Polvere di mandorla
g	105	Uova intere

Procedimento:

Far sabbare in planetaria con la foglia il burro freddo tagliato a cubetti insieme alla farina, allo zucchero, alla polvere di mandorla e al sale. Una volta ottenuto un composto sabbioso, aggiungere a filo le uova. Far girare fino ad ottenere un impasto omogeneo, quindi stendere subito la pasta alla sfogliatrice ad uno spessore di 2,5 mm.

Lasciare la frolla stesa sulla teglia e riposta alla temperatura di -18°C.

All'occorrenza estrarre la pasta frolla salata dal congelatore e lavorarla in base alla preparazione. Cuocere a 160°C a valvola aperta: il minutaggio dipende dalla tipologia di preparazione.

Montaggio e finitura:

Farcire i bignè con la namelaka al gorgonzola, appoggiare il frollino salato, decorare con cubetti di pera alla senape e guarnire a piacere con dei germogli.