

SUGGERIMENTO: guarnire il bigné con un fico, per abbellire il dessert.



Bigné al burro con mousse noci-salsa al caramello

Per 20 bigné:

20 bigné al burro, art. 11271

75 g zucchero da caramellare

300 g nocciole tritate

1.200 ml latte

12 fogli di gelatina

300 g zucchero

3 baccelli di vaniglia

600 g panna da montare

- 1 Unire le nocciole tritate al latte e portare ad ebollizione. Mettere da parte la pentola con il coperchio. Poi filtrare.
- 2 Mescolare in una scodella i tuorli d'uovo e lo zucchero, creando un composto schiumoso. Unire la gelatina fino a farla sciogliere.
- 3 Unire il latte alle nocciole e la vaniglia. Mettere al fresco per far gelatinizzare.
- 4 Montare la panna ed aggiungerla agli altri ingredienti. Mettere il tutto in un contenitore e poi in frigo per circa 6 ore.
- 5 Tagliare a metà i bigné e farcirli con una tasca da pasticciare. Far sciogliere lo zucchero in padella ed in seguito versarlo sui bigné.