



# CORSO AVANZATO TECNICHE DI PASTICCERIA BIGNE'

---



## CONTATTI

**Molini Pivetti S.p.A.**

VAT Reg. No. 00055650386

Via Renazzo, 67  
44045 Renazzo (Fe)  
Tel. +39 051 900003  
Fax +39 051 909210



## INDICE

- 1. IL BIGNE' ALL'OLIO E SENZA DERIVATI DEL LATTE**
- 2. IL BIGNE' AL CACAO E CIOCCOLATO**
- 3. IL BIGNE' MODERNO CON CRAQUELIN**
- 4. IL BIGNE' CON INFUSIONI**
- 5. IL BIGNE' AI 7 CEREALI E FORMAGGIO**



## CONTATTI

### Molini Pivetti S.p.A.

VAT Reg. No. 00055650386

Via Renazzo, 67  
44045 Renazzo (Fe)  
Tel. +39 051 900003  
Fax +39 051 909210



## IL BIGNE' ALL'OLIO DI OLIVA

OLIO DI OLIVA EVO	G. 260
ACQUA	G. 500
FARINA FROLLA BIGNE'	G. 360
UOVA INTERE	G. 600
SALE MARINO	G. 5

PROCEDIMENTO: Cuocere l'olio con l'acqua ed il sale a 100°C, aggiungere la farina e cuocere per 2-3', raffreddare l'impasto a 70°C, mettere in planetaria con la foglia ed aggiungere le uova intere, precedentemente miscelate con il mixer, all' impasto base in 5 o 6 volte fino ad ottenere un impasto sostenuto, omogeneo e lucido.

## IL BIGNE' AL CIOCCOLATO E CACAO

BURRO NATURALE	G. 125
ACQUA	G. 250
LATTE INTERO	G. 120
CIOCCOLATO 72% (40% M.G.)	G. 125
FARINA FROLLA BIGNE'	G. 275
CACAO 22/24%	G. 15
UOVA INTERE	G. 500
ALBUME	G. 50
SALE MARINO	G. 5

PROCEDIMENTO: Cuocere il burro con l'acqua, il latte, il cioccolato ed il sale a 100°C, aggiungere la farina ed il cacao e cuocere per 2-3', raffreddare l'impasto a 70°C, mettere in planetaria con la foglia ed aggiungere le uova intere e gli albumi, precedentemente miscelati con il mixer, all' impasto base in 5 o 6 volte fino ad ottenere un impasto sostenuto, omogeneo e lucido.