

LE FATTORIE FIANDINO
IN PIEMONTE



La Panna 1889 delle Fattorie Fiandino viene ricavata per centrifuga da latte 100% piemontese e sottoposta ad un "delicato" trattamento UHT che non ne compromette le caratteristiche organolettiche uniche. Dopo il trattamento, la Panna viene lasciata riposare 72 ore per il raggiungimento dei 4° C al "cuore" con lentezza e senza interventi esterni.

La Panna 1889 dovrà essere conservata in frigorifero tra 0° C e +4° C.

PANNA 100% PIEMONTESE

38%



PANNA
1889

SENZA
CONSERVANTI
CARRAGENINA
AROMI

La **Panna 1889** delle **Fattorie Fiandino** viene ricavata per centrifuga da **Latte 100% Piemontese** e sottoposta ad un "**delicato**" **trattamento UHT** che non ne compromette le caratteristiche organolettiche uniche.

Dopo il trattamento, la Panna viene lasciata **riposare 72 ore** per il raggiungimento dei 4° C al "cuore" con lentezza e senza interventi esterni.

La **Panna 1889** dovrà essere conservata in frigorifero a **+ 4° C**, la sua shelf life è di **6 mesi**.

Il Maestro pasticcere e gelatiere **ALESSANDRO RACCA** *propone*



PASTA BIGNÈ O CHOUX

Ingredienti

103 g	Burro 1889 classico
125 ml	Acqua
105 g	Farina "0" per bignè
200 g	Uova intere
2 g	Sale marino

Procedimento

Cuocere il Burro 1889 con l'acqua ed il sale a 100°C, aggiungere la farina e cuocere per 2-3 minuti. Raffreddare l'impasto a 70°C, mettere nella planetaria con foglia ed aggiungere le uova intere, precedentemente miscelate all'impasto base con un cucchiaino in 5 o 6 volte. Il risultato sarà un impasto sostenuto, omogeneo e lucido.

CRAQUELIN AL BURRO SALATO 1889

Ingredienti

100 g	Burro 1889 salato
50 g	Zucchero
50 g	Trealosio
90 g	Farina bignè (160w)
1	Bacca di vaniglia
5 cl	Acqua

Procedimento

Dopo aver ammorbidito il Burro 1889, aggiungere nella planetaria tutti gli ingredienti insieme ed impastare velocemente fino ad ottenere un impasto omogeneo. Stendere ad uno spessore di 1,5/2 mm tra due fogli di carta da forno. Abbattere e mantenere a -20°C.

Cottura: dressare i bignè su tappeto microforato, posizionare sulla superficie un disco di impasto craquelin con diametro maggiore di 2 mm rispetto al bignè e cuocere in forno statico a 215° C per 14/16 minuti. A cottura ultimata, abbattere.

PANNA MONTATA ZUCCHERATA

Ingredienti

1000 ml	Panna 1889
50 g	Zucchero vagliato fine
50 g	Trealosio



Procedimento

Miscelare in una ciotola ben fredda la Panna 1889 con i due ingredienti servendosi di una spatola in gomma siliconica, fino a completa solubilizzazione. Montare nella planetaria o in macchina montapanna precedentemente raffreddati entrambi a 0° C.

Tagliare il bignè in senso orizzontale ai 2/3, riempire il fondo con crema pasticcera al limone o al lampone. Dressare con una bocchetta da 10/12 una colonna di panna con 3 giri, tanto da dare verticalità al ripieno. Coprire con il rimanente bignè e decorare a piacere con frutta, zucchero a velo o semplicemente al naturale.