

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Bigné con crema al cioccolato

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 30 pezzi DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 20 min COTTURA: 20 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



I bigné farciti con crema al cioccolato sono un altro grande classico della piccola pasticceria, quella per intenderci che va a comporre il famoso vassoio di paste della domenica.

Potete prepararli da voi in casa, i bigné potrete anche prepararli con un paio di giorni in anticipo purché li conserviate in un barattolo a chiusura ermetica per conservarne la croccantezza. Mentre la crema si prepara davvero in pochissimo tempo.

PER I BIGNÈ

ACQUA 250 ml

BURRO 100 gr

FARINA 200 gr

UOVA o 5 a seconda dell'impasto - 4

SALE

ZUCCHERO

PER LA CREMA AL CIOCCOLATO

LATTE INTERO 500 ml

TUORLO D'UOVO 4

MAIZENA 40 gr

ZUCCHERO 120 gr

CIOCCOLATO FONDENTE 80 gr

BURRO 20 gr

PREPARAZIONE

- 1 Riunite in un pentolino l'acqua ed il burro tagliato a pezzi, insaporite con un pizzico di sale e di zucchero.

Accendete il fuoco e lasciate che il burro si sciolga nell'acqua giungendo a bollore, abbiate cura di mescolare.



- 2 Quando la miscela di acqua e burro giunge a bollore aggiungete la farina, sempre a fuoco acceso, tutta in una volta e mescolate velocemente affinché si formi subito una pasta omogenea.

Lasciate sul fuoco e fate cuocere per 2-3 minuti, quindi spegnete il fuoco e lasciate intiepidire. Per far freddare velocemente il composto, trasferitelo in una ciotola fredda.



3 Trasferite, a questo punto, l'impasto nell'impastatrice dotata di gancio a foglia e aggiungete un uovo per volta, aggiungendo il successivo solo quando il precedente è stato ben assorbito.

Aggiungete il quinto uovo solo se l'impasto risultasse particolarmente sodo. La densità della pastella dovrà assomigliare a quella di una crema pasticciera piuttosto soda.



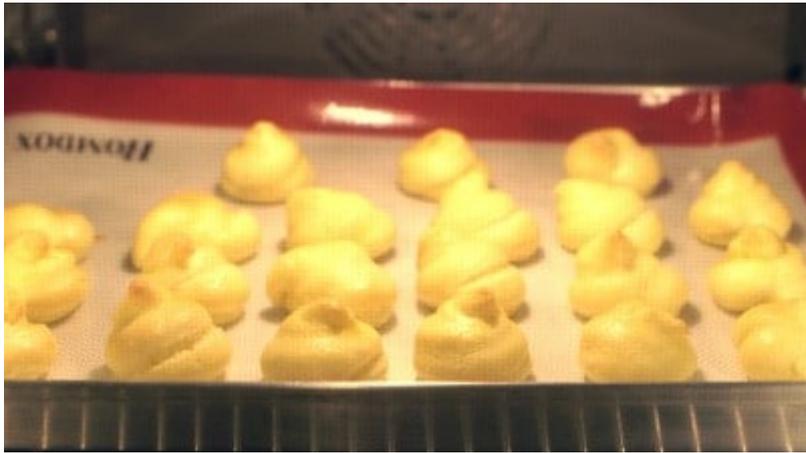
- 4 Trasferite il composto in una sac à poche dotata di bocchetta tonda e liscia (o a stella, a vostro piacere) piuttosto grande e formate i bignè su di una placca leggermente unta con del burro.





5 Spennellate i bignè con il tuorlo d'uovo leggermente sbattuto ed infornate a 200°C per circa 20 minuti lasciando lo sportello leggermente aperto inserendo un cucchiaio nell'apertura del forno.

Controllate sempre la cottura perchè potrebbero volerci qualche minuto in più o in meno a seconda del vostro forno, il risultato dovrà essere comunque un bignè ben dorato.



6 Preparete, nel frattempo, la crema al cioccolato. Fate scaldare molto bene il latte.



7 A parte miscelate con una frusta i tuorli con lo zucchero e la maizena.





8 Quando il latte giunge a bollore versatevi il composto a base di tuorli e mescolate molto bene; lasciate addensare a fiamma moderata.

Una volta addensata e mentre è ancora molto calda, aggiungete il cioccolato e fatelo fondere e incorporare alla crema.

Unite, infine anche i 20 g di burro per perfezionare la crema.





- 9 Fate freddare velocemente la crema al cioccolato trasferendola in una ciotola fredda e copritela con della pellicola trasparente che sia a contatto con la crema stessa.



- 10 Trasferite la crema una volta ben fredda in una sac à poche e utilizzatela per farcire i bignè.

I bignè sono pronti per essere serviti con una bella spolverata di zucchero a velo se piace.



