

ANTIPASTI E SNACK

## Pasta choux o per bigné

di: *Cookaround*

---

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **30 pezzi**    DIFFICOLTÀ: **bassa**    PREPARAZIONE: **10 min**    COTTURA: **20 min**    COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

---



La **pasta choux o per bigné** è una di quelle preparazioni base che non potete ignorare, anzi dovete proprio imparare a prepararla perchè vi salverà in molte occasioni uscendone con un grandioso successo!

In effetti per preparare i bigné bisogna prenderci un po' la mano, sia con la ricetta che proprio con la formazione dei bigné sulla placca. Per facilitare l'operazione dotatevi di sac-à-poche con bocchetta tonda o a stella piuttosto grande anche se noi abbiamo provato a farli anche modellando i bigné

con i cucchiari e sono riusciti lo stesso! Magari meno precisi ma sono venuti!

Se poi amate i bigné vi invitiamo a provare anche queste ricette:

[bigné alla crema](#)

[bigné al cioccolato](#)

[Zeppole di San Giuseppe](#)

## INGREDIENTI

ACQUA 250 ml

BURRO 100 gr

FARINA 00 200 gr

UOVA o 5 a seconda dell'impasto - 4

SALE 1 pizzico

ZUCCHERO 1 pizzico

TUORLO D'UOVO per spennellare i bigné -

1

## PREPARAZIONE

- 1 Riunite in un pentolino l'acqua e 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 un sac-à-poche dotato 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 e 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.





CONSIGLIO