

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Bigné alla spuma di fragole

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **10 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **40 min** COTTURA: **40 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



PER I BIGNÈ

150 g di acqua
75 g di burro
100 g di farina setacciata
3 uova intere
un pizzico di sale.

PER LA CREMA

4 albumi
80 g di zucchero
350 g di fragole
15 g di gelatina in fogli
2 cucchiaini di liquore alla fragola
250 ml panna fresca
1 pizzico di sale.

PREPARAZIONE

1 Preparate i bignè: mettete a bollire l'acqua, il sale ed il burro.

Quando l'acqua bolle ed il burro si è sciolto togliete dal fuoco, unite tutta la farina e mescolate bene.

Rimettete sul fuoco e cuocete sempre mescolando per un paio di minuti o fino ad ottenere una palla che si stacca dalle pareti.

Spegnete il fuoco ed unite le uova una alla volta, aggiungendole sempre quando il precedente è ben amalgamata. Per facilitare l'operazione potete usare le fruste elettriche con i ganci a spirali.

Se per caso l'impasto risultasse troppo denso aggiungete un tuorlo.

Formate con l'aiuto della sacca da pasticciare con bocchetta liscia larga dei mucchietti nella placca da forno rivestita di carta forno, i mucchietti devono essere ben distanziati perchè crescono molto.

Cuocete a 200°C per 30 minuti.

Non aprite il forno durante la cottura.

Preparate la spuma: ammollate la gelatina in acqua fredda.

Montare, con le fruste elettriche, gli albumi a neve con un pizzico di sale.

Montate anche la panna.

In un mixer riducete le fragole in purea.



2 Aggiungete il liquore alla fragola.



3 Fate uno sciroppo con lo zucchero e mezzo bicchiere d'acqua fatti bollire insieme in una casseruola.

Sciogliete la gelatina nello sciroppo.



4 Aggiungete alla purea di fragole lo sciroppo a filo.



5 Mescolate e lasciate raffreddare bene.

Incorporate gli albumi al composto di fragole mescolando dal basso verso l'alto tentando di non smontarli.



6 Aggiungete la panna montata.



7 Lasciate riposare in frigorifero per almeno 2 ore e poi riempite i bigné con questa crema aiutandovi con una sacca da pasticciare.



- 8 Preparate una glassa mescolando semplicemente un pò di zucchero a velo con del liquore alla fragola.



- 9 Immergete la cima dei bignè nella glassa e servite.

