

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Ricetta bigné alla crema

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [10 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [30 min](#) COTTURA: [45 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

NOTE: + 2 ORE DI RIPOSO DELLA CREMA PASTICCERA



Ricetta **bigné alla crema**, ovvero un modo davvero ottimo di farli, dove il risultato stupirà voi e i vostri ospiti. Si pensa infatti che i bigné siano tra le preparazioni dolci più difficili da fare...un po' è vero, non sono una [torta di mele](#), ma seguendo i consigli che ci ha lasciato la nostra cookina, di certo riuscirete a farli buonissimi! La ricetta è nel suo complesso lunga ma non difficile, e vi basterà seguire il passo passo per non fare errori grossolani. Una volta provata questa ricetta inoltre vi invitiamo a realizzare anche la ricetta del [paris brest](#): favolosa!

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 PASTICCERA

4 tuorli
100 g zucchero
40 g farina
500 ml di latte
una bustina di vanillina.

PER DECORARE

cioccolato fuso.

PREPARAZIONE

1 Per la crema pasticcera: riscaldare il latte con la vanillina.

In una casseruola versate i tuorli e lo zucchero e sbattete con una frusta elettrica per circa 15 minuti fino ad ottenere un composto spumoso e biancastro.

Unite la farina setacciata e mescolate per incorporarla bene al composto di tuorli e zucchero.

Sempre mescolando unite il latte a filo.

Mettete sul fuoco e senza smettere di mescolare portate ad ebollizione, abbassate la fiamma e fate sobbollire per 2-3 minuti fino a far addensare la crema.

Versate la crema in una ciotola per bloccare la cottura e coprite con della pellicola fino a quando non si sarà raffreddata.

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.



- 2** 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.



- 3** 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.



4

Cuocete a 200°C per 30 minuti.



5

Non aprite il forno durante la cottura.



- 6 Con l'aiuto della sacca da pasticciare riempite i bignè con la crema e intingete la superficie dei bignè nel cioccolato fuso.



CONSIGLIO

Al posto del cioccolato fuso cosa potrei usare?

Puoi usare anche del caramello per renderli croccanti in superficie.

Mi si sono scuriti troppo come mai?

Ogni forno è a sé stante prova ad abbassare di 5 gradi la temperatura.

Il forno statico o ventilato?

Per fare i bignè è preferibile statico.