

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Bigné alla crema

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

DOSI PER: [1 pezzi](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [20 min](#) COTTURA: [20 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



I bigné alla crema, ovvero il modo più classico d'utilizzare degli ottimi bigné. Noi abbiamo voluto prepararli da zero, vedrete nel video come Luca prepara i bigné e come li farcisce con la crema preparata nel modo classico.

I bigné farciti con la [crema pasticcera](#) o [chantilly](#) sono un classico nei vassoi delle paste, perché allora non imparare a prepararli da soli?

Siamo certi che con questa ricetta dei bigné farete un figurone, questi piccoli e gustosi pasticcini spariranno in un secondo.

Provati a glassarli con una [ganache](#) per renderli

ancora più golosi!

E se vi piace il genere, ecco per voi altre ricette di dolci da fare in casa:

[bigné al cioccolato](#)

[bigné di San Giuseppe](#)

INGREDIENTI

ACQUA 250 ml

BURRO 100 gr

FARINA 200 gr

UOVA o 5 a seconda dell'impasto - 4

ZUCCHERO 1 pizzico

SALE 1 pizzico

TUORLO D'UOVO per spennellare i bigné -
1

PER LA CREMA

LATTE INTERO 500 ml

SCORZA DI LIMONE pezzetto - 1

BACCA DI VANIGLIA 1

TUORLO D'UOVO 4

ZUCCHERO 120 gr

MAIZENA 40 gr

PER SERVIRE

ZUCCHERO A VELO facoltativo -

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 bollire 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 bigné 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 bigné ben dorato.





- 6 Preparete, quindi, la crema: fate scaldare molto bene il latte con la scorza di limone in infusione ed i semi ricavati dalla bacca di vaniglia.





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





8 Quando il latte giunge a bollire, versatelo nel composto a base di tuorli mescolando velocemente, quindi trasferite nuovamente il tutto nella pentola e fate addensare la crema.



- 9 Fate freddare velocemente la crema addensata trasferendola in una teglia in uno strato sottile per velocizzare il processo. Copritela con della pellicola trasparente a contatto e mettetela da parte.



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.





11 Servite i bignè farciti spolverandoli a piacere con dello zucchero a velo.

