

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Bignè alla crema

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **1 pezzi** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **20 min** COTTURA: **20 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



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

I bignè farciti con la crema pasticcera sono un classico nei vassoi delle paste, perchè allora non imparare a prepararli da soli?

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 bignè - 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 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 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.

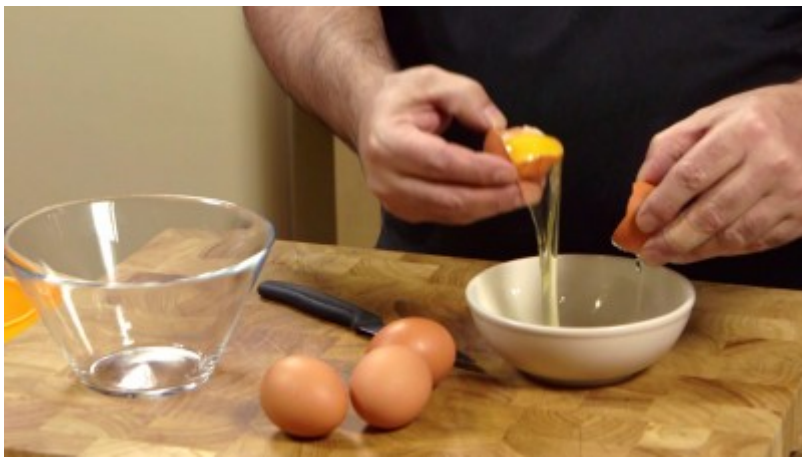
Controllate sempre la cottura perchè potrebbero volerci qualche minuto in più o in meno a seconda del vostro forno, il risultato dovrà essere comunque un bigné ben dorato.



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.

