

ANTIPASTI E SNACK

Pasta choux

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 30 pezzi DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 15 min COTTURA: 30 min COSTO:

molto basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

ACQUA 250 ml FARINA 00 200 gr BURRO 100 gr UOVA 6 SALE 1 pizzico

La pasta choux è un impasto base leggero e versatile, usato per realizzare bignè, éclair e zeppole. Si prepara in pochi passaggi con acqua, burro, farina e uova. Perfetta da cuocere in forno e da farcire con creme dolci o salate, è una preparazione che conviene imparare per realizzare dolci d'effetto in ogni occasione.

COME FARE LA PASTA CHOUX

Per preparare la pasta choux, comincia versando in un pentolino l'acqua, il burro e il sale.
Fai sciogliere il burro e porta ad ebollizione, infine aggiungi la farina.

Mescola l'impasto e lascialo cuocere mescolando a fuoco medio finche non ottieni una polenta liscia e asciutta che si stacca dal fondo. Ci vorranno un paio di minuti.













Trasferisci la pasta choux in una ciotola ampia, e allargandola un pò, lasciala raffreddare un paio di minuti. Aggiungi un uovo alla volta mescolato bene tra uno e l'altro. La pasta choux, è un impasto particolare: ogni volta che aggiungi un uovo ti sembrerà di aver rovinato tutto, ma non ti preoccupare e continua a mescolare.











Quando hai terminato le uova e hai ottenuto un impasto di consistenza elastica, trasferiscilo in un sac-a-poche con bocchetta liscia da almeno 12 mm.





In una teglia foderata con carta forno, forma i bignè spremendo l'impasto nello stesso punto, partendo da un'altezza di 1 cm e sollevando piano piano mentre l'impasto esce

dalla bocchetta. Con un movimento rotatorio evita la formazione della punta. Una volta riempita la teglia, con un dito leggermente inumidito, schiaccia le punte.

Cuoci in forno ventilato a 190°C per 25-30 minuti per dei bignè di medie dimensioni. Non aprire il forno fino alla fine della cottura, altrimenti si sgonfieranno.









Con questo impasto puoi fare bignè altre forme, come ad esempio le eclaire che essendo un po' più grandi andranno cotte una decina di minuti in più. Puoi formare i bignè anche con il cucchiaio, vengono lo stesso, ma lo sviluppo sarà un po' imprevedibile.

Non ti resta che farcire e decorare i tuoi bignè con le creme che più ti piacciono.



TRUCCHI, CONSIGLI E RIDUZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

Non aprire mai il forno durante la cottura, altrimenti i bignè si sgonfiano.

Puoi usare una sac à poche o un cucchiaio per formare i bignè.

Ricicla eventuale impasto avanzato per mini bignè da farcire salati.

Se ti avanza della pasta cotta, usala per creare éclair o zeppoline.

COME CONSERVARE LA PASTA CHOUX

L'impasto crudo non si conserva: va usato subito. I bignè cotti si conservano vuoti per 1 giorno in contenitore ermetico. Puoi congelare i bignè non farciti, poi passarli qualche minuto in forno prima di usarli.

POTRESTI CUCINARE ANCHE...

Bignè di San Giuseppe – fritti o al forno, con crema pasticcera.

Zeppole al cioccolato - una variante golosa della tradizione.

Sfogliatelle ricce - tipico e goloso dolce napoletano.

Cannoli con crema al mascarpone – dolcetti semplici di pasta sfoglia.

Profitteroles – bignè farciti e ricoperti di cioccolato fondente.