

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Pasta per bigné

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 25 pezzi DIFFICOLTÀ: elevata PREPARAZIONE: 30 min COTTURA: 35 min COSTO:

molto basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



La pasta per bigné è l'impasto base per creare dolci soffici e vuoti al centro, perfetti da farcire con creme dolci o salate. Segui la ricetta per un risultato perfetto.

INGREDIENTI PER CUCINARE LA PASTA PER BIGNÈ

UOVA circa 3 uova grandi - 150 gr

ACQUA 125 gr

FARINA 00 125 gr

BURRO 95 gr

SALE 2 gr

COME FARE LA PASTA PER BIGNÉ

- 1 In un pentolino versa l'acqua, il burro e il sale, quando il burro si sarà sciolto e il composto avrà raggiunto il primo bollore aggiungi tutto in un colpo la farina, continuando a mescolare prima con una frusta poi con un cucchiaino di legno.

Fai cuocere 5 minuti, infine spegni il fuoco quando l'impasto si staccherà dalle pareti e si sarà formata una patina bianca sul fondo. Preleva e metti l'impasto in una ciotola.







2 Quando la pasta per bigné si sarà intiepidita, aggiungi le uova una alla volta. Per questo passaggio ci vuole un po' di pazienza, l'impasto tenderà inizialmente a dividersi e a non incorporare l'uovo, continuando a mescolare lo assorbirà completamente. Solo quando l'uovo sarà completamente inglobato nell'impasto, puoi procedere con un altro uovo. Quando avrai aggiunto tutte le uova vedrai che l'impasto avrà raggiunto la perfetta consistenza richiesta per dei bigné ben vuoti al loro interno.







3 Metti l'impasto in una sac à poche, senza bocchetta per ottenere dei bignè lisci o con bocchetta a stella per avere delle striature. Fodera una teglia con carta forno e crea dei piccoli mucchietti tondeggianti del diametro di circa 4 cm, ricordandoti di distanziarli, infatti in cottura cresceranno di volume.

Se non ti piacciono i bignè con la punta, inumidisciti un dito e passalo delicatamente sulla superficie per spianarla.

Inforna a 200°C nel ripiano centrale del forno in modalità statica.

Per i primi 10 minuti tra il forno e lo sportello metti una pallina di carta stagnola, in modo che non venga chiuso completamente. In questo modo l'umidità non resterà all'interno

del forno e non appiattirà i bignè.

Trascorsi circa 10 minuti, togli la pallina e abbassa la temperatura a 180°C, cuoci così per circa 15 minuti. Raggiunta la colorazione ambrata, rimetti la pallina nello sportello e fai cuocere per altri 7 minuti. Quest'ultima operazione servirà a far asciugare bene i bignè anche all'interno.

Quando i bignè sono cotti estraili dal forno e lasciali raffreddare, meglio se su una griglia in modo che perdano bene l'umidità del calore. Prima di riempirli aspetta che siano a temperatura ambiente.







PASTA PER BIGNÉ: RICETTA FACILE E VELOCE PER DOLCETTI PERFETTI

La **pasta per bigné**, conosciuta anche come [pasta choux](#), è un impasto base della pasticceria francese, utilizzato per creare [dolci](#) soffici e leggeri come **bigné**, **éclair**, [profiterole](#) e [zeppole](#). La sua caratteristica principale è la leggerezza e il fatto che, durante la cottura, l'impasto si gonfia formando uno spazio vuoto al suo interno, perfetto per essere riempito con [creme dolci](#) come la [crema pasticcera](#), panna montata o [ganache al cioccolato](#). Preparare la pasta per bigné richiede pochi ingredienti semplici, ma il procedimento deve essere eseguito con attenzione per ottenere un impasto dalla consistenza perfetta.

COME CONSERVARE LA PASTA PER BIGNÉ

La pasta per bigné può essere conservata in frigorifero per 1-2 giorni, chiusa in un contenitore ermetico prima della cottura. Se hai già cotto i bigné, puoi conservarli a temperatura ambiente in un contenitore chiuso per 1-2 giorni oppure congelarli per prolungarne la freschezza. Prima di riempirli, riscaldali leggermente in forno per ridare loro croccantezza. **Evita di farcire i bigné troppo in anticipo, poiché la crema potrebbe rendere l'impasto meno croccante.**

CONSIGLI PER RIDURRE LO SPRECO ALIMENTARE

Se ti avanza della pasta per bigné, puoi creare dei cestini con la sac a poche e realizzare dei

deliziosi [vuol au vent](#) da riempire con creme dolci o salate. Se ti avanzano dei bignè già cotti puoi tritarli insieme a [biscotti](#) o frutta secca per spolverizzare [gelati](#) o [dolci al cucchiaio](#).