

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Mini profiteroles

di: *Cookaround*



I **mini profiteroles** sono piccoli bocconcini di pura golosità, davanti ai quali non si può resistere. Il morbido bigné ripieno di crema e ricoperto di glassa è davvero una tentazione incredibile. La ricetta non è assolutamente difficile, vi servirà avere solo un po' di manualità e seguendo il nostro passo passo il più è fatto! Provate questa ricetta dal successo assicurato e se volete arricchire la vostra tavola dei dolci, perché non provate anche a fare le [delizie al limone?](#)

### PER I BIGNÈ ( PASTA CHOUX)

ACQUA 250 gr  
BURRO 100 gr  
FARINA 200 gr  
SALE 1 pizzico  
ZUCCHERO 1 pizzico

### PER LA CREMA

TUORLI 4  
LATTE 500 ml  
MAIZENA 40 gr  
ZUCCHERO 120 gr  
BACCA DI VANIGLIA per aromatizzare - 1

### PER LA COPERTURA AL CIOCCOLATO

CIOCCOLATO FONDENTE 300 gr  
PANNA FRESCA 250 gr  
BURRO 40 gr  
MIELE DI ACACIA 75 gr

### PER DECORARE

PANNA FRESCA 250 kg  
ZUCCHERO A VELO 2 cucchiaini da tavola

# PREPARAZIONE

1 Per i bignè, preparate la pasta choux.

In un pentolino scaldate l'acqua, aggiungete il burro tagliato a dadini e lasciatelo sciogliere velocemente.





- 2 Una volta che il burro si è completamente sciolto, versate nel pentolino, tutta la farina in una sola volta. Mantendo il fuoco basso, girate il composto con un mestolo, fate incorporare bene la farina al burro, continuate a mescolare e quando il composto si sarà amalgamato formando una palla, continuate la cottura per circa 2 minuti.



- 3** Trasferite il composto in una planetaria o semplicemente lavoratelo a mano. Aggiungete da prima un pizzico abbondante di sale e zucchero e iniziate a lavorarlo in modo da facilitarne il raffreddamento.





4 Quando la temperatura si sarà abbassata, continuate a lavorare, aggiungete uno alla volta le uova.







- 5 Una volta che l'impasto avrà raggiunto la giusta consistenza, trasferite il composto in una sac a poche.





- 6 Formate i bignè su una teglia ricoperta con della carta da forno e spennellateli con un tuorlo d'uovo sbattuto.



- 7 Trasferiteli in forno statico a 200°C e lasciateli cuocere per 18-20 minuti circa.



- 8 Preparete la crema pasticcera: aggiungete in una casseruola il latte, accendete il fuoco e aggiungete una bacca di vaniglia per aromatizzare.







- 9 In una ciotola sbattete i tuorli d'uovo con lo zucchero, aggiungete l'amido di mais (Maizena) e mescolate affinché il composto sia ben amalgamato.





**10** Quando il latte ha quasi raggiunto il bollire, togliete la bacca di vaniglia e aggiungete il composto d'uovo continuate a mescolare fino a quando la crema si sarà addensata.





**11** A questo punto trasferitela in una ciotola, copritela con la pellicola e lasciatela raffreddare.



**12** Per la copertura dei bignè, preparate la glassa a specchio. Sciogliete il cioccolato fondente con l'aiuto del microonde, altrimenti scioglietelo semplicemente in un pentolino sul fuoco a fiamma bassa.







**13** Nel frattempo scaldate la panna. Una volta che il cioccolato si è sciolto trasferitelo in una ciotola, unite la panna calda e mescolate.





**14** Aggiungete il burro e il miele di acacia e con un frullatore ad immersione, frullate il tutto. Trasferite in una ciotola piuttosto ampia e lasciate raffreddare.

La temperatura ottimale per l'utilizzo del cioccolato deve essere tra i 28-30°C.





**15** Montate la panna con lo zucchero a velo.

Dopo che la panna si sarà montata trasferitela nella sac a poche.





**16** A questo punto iniziate, con l'aiuto della sac a poche, a riempire i bignè con la crema. Con la punta delle dita, togliete la crema in eccesso dai bignè.







- 17 Una volta riempiti tutti i bignè, immergeteli completamente nella glassa al cioccolato, lasciate scolare il cioccolato in eccesso e disponeteli direttamente sul piatto da portata.





18 Decorateli con dei ciuffetti di panna montata e servite.



CONSIGLIO