

Profitterol

DOSI PER: 6 persone DIFFICOLTÀ: elevata PREPARAZIONE: 60 min COTTURA: 40 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



Il profiterol è un dolce classico fatto di bigné ripieni di crema e ricoperti da una glassa al cioccolato. Scopri la ricetta e i consigli per prepararlo a casa.

INGREDIENTI PER CUCINARE I BIGNÈ

UOVA 3
BURRO 95 gr
ACQUA 125 gr
FARINA 00 125 gr
SALE 1 pizzico

INGREDIENTI PER CUCINARE LA CREMA

PASTICCERA

LATTE 500 gr
ZUCCHERO 120 gr
AMIDO DI MAIS 40 gr
TUORLI 4
BACCA DI VANIGLIA ½
SCORZA DI LIMONE

INGREDIENTI CUCINARE LA GANACHE

AL CIOCCOLATO

PANNA FRESCA 150 gr
CIOCCOLATO FONDENTE 100 gr

COME FARE IL PROFITTEROL

1 Se non li hai già pronti, la prima cosa da fare è cucinare dei bignè.

In un pentolino versa l'acqua, il burro e il sale. Fai sciogliere il burro e aggiungi la farina, tutto in un colpo, sempre continuando a mescolare con un cucchiaino di legno.

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





2 Quando l'impasto dei bignè si sarà intiepidito, aggiungi le uova una alla volta.

La pasta choux tenderà inizialmente a dividersi e a non incorporare l'uovo, continuando a mescolare lo assorbirà completamente. Dopo aver inglobato tutte le uova, otterrai un impasto omogeneo e ben compatto.





3 A questo punto 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 del diametro di circa 4 cm, ricordati di distanziarli perché in cottura aumentano di volume. Per evitare la punta, bagnati le dita con poca acqua e appiattisci la sommità dei bignè da cuocere.

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 argentata, in modo che questo non venga chiuso completamente. Con questo accorgimento, l'umidità non resterà all'interno del forno e non appiattirà i bignè. Dopo 10 minuti, toglila e abbassa la temperatura del forno a 180°C, cuoci per circa altri 15 minuti.

Quando i bignè saranno dorati, rimetti la pallina di stagnola tra lo sportello e il forno e cuoci per altri 7 minuti, così i bignè rimarranno ben asciutti anche all'interno. A fine cottura avrai dei bignè leggeri e vuoti all'interno, pronti per essere riempiti.





4 Passa ora alla [crema pasticcera](#) per riempire i bignè.

In un pentolino metti il latte, metà dello zucchero, la scorza di limone e l'estratto di vaniglia, mescola e fai riscaldare, facendo attenzione a non portarlo a bollore.

In una ciotola mescola velocemente, con delle fruste a mano, i tuorli con il resto dello zucchero, quando inizieranno a formarsi le bollicine aggiungi l'amido di mais e mescola fino al suo completo assorbimento.





5 Aggiungi anche il latte filtrato, mescola e rimetti il pentolino sul fuoco a fiamma bassa e mescola ancora, ci vorranno circa 10 minuti. Quando inizierà a "sbuffare" la crema è pronta, spegni e lascia che si raffreddi completamente.

Per non far formare la fastidiosa pellicina in superficie, basterà cospargere la superficie della crema con un po' di zucchero semolato, o con della pellicola da cucina a contatto.

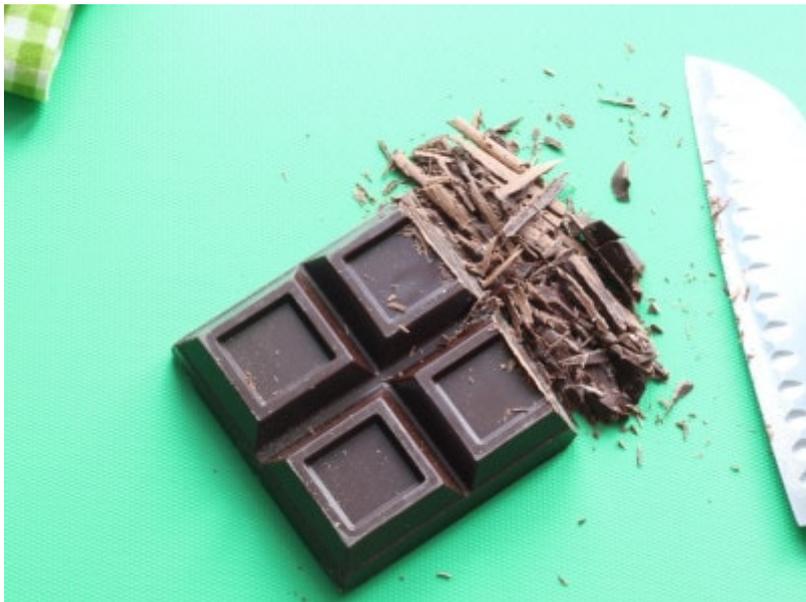
Quando la crema pasticcera sarà fredda, crea un piccolo foro alla base dei bignè con uno stecco e con una sac à poche con beccuccio a punta dritta, da questo foro puoi riempire i bignè.

In alternativa puoi tagliare i bignè in due parti e farcire con abbondante crema. Metti i bignè ripieni di crema da parte mentre cucini la ganache al cioccolato per la copertura.





6 Con un coltello taglia il cioccolato fondente. In un pentolino riscalda la panna, evitando di portarla al bollore. Aggiungì il cioccolato e mescola fin quando non si sarà sciolto completamente.





7 Immergi i bignè nella ganache al cioccolato, aiutati con una forchetta, lascia sgocciolare la

ganache in eccesso e disponi i bignè, ripieni e ricoperti, in una pirofila o in un piatto creando una piramide di circa 4 strati. Decora con qualche ciuffo di panna o qualche fetta di frutta di stagione.

Lascia rassodare i profiterrol in frigorifero per almeno tre ore prima di servirli.





PROFITTEROL: LA RICETTA CLASSICA CON CREMA E CIOCCOLATO

Il **profitterol** o anche **profiteroles**, è uno dei dolci più amati e apprezzati in pasticceria, **perfetto per le occasioni speciali e le feste**. Composto da una serie di **bignè** farciti con crema chantilly o crema pasticcera, il profitterol viene tradizionalmente ricoperto da una **glassa al cioccolato fondente** che lo rende irresistibile.

Questo dolce è di origine francese, ma è ormai diventato un classico anche nelle cucine italiane. Sebbene sembri complesso da preparare, con qualche accorgimento puoi realizzare un profitterol perfetto anche a casa.

CONSIGLI PER LA RIDUZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

Quando prepari il profiterol in casa, puoi seguire alcune accortezze per evitare sprechi. Se ti avanza della crema chantilly o pasticcera, puoi utilizzarla per farcire altri [dolci](#) o accompagnarla con [biscotti secchi](#) per un dessert veloce.

I bignè non utilizzati possono essere congelati per future preparazioni. Basta lasciarli raffreddare completamente e conservarli in un contenitore ermetico.

Anche la glassa al cioccolato in eccesso può essere recuperata: potrai utilizzarla come topping per [gelati](#), [torte](#) o frutta fresca.

CONSIGLI E TRUCCHI PER LA RICETTA DEL PROFITTEROL

La preparazione del profiterol richiede attenzione ai dettagli, a partire dalla base: i bignè. Assicurati che l'impasto della pasta choux sia ben lavorato e cuocili fino a quando non saranno ben dorati e gonfi.

Una volta raffreddati, i bignè possono essere farciti con una crema leggera, come crema chantilly o crema pasticcera. Usa una sacca da pasticciare per riempirli in modo uniforme e preciso.

Per la copertura, il cioccolato fondente è la scelta più classica e dona un contrasto perfetto con la dolcezza della crema. Puoi preparare una glassa liscia e lucida sciogliendo il cioccolato con un po' di panna. Infine, immergi delicatamente i bignè nel cioccolato e assembla il profiterol formando una piramide, decorandolo con ciuffi di panna montata o frutta fresca a piacere.

COME CONSERVARE IL PROFITTEROL

Il profiterol è un dolce che può essere preparato anche il giorno prima, ma è importante conservarlo correttamente per mantenere la sua freschezza.

Una volta assemblato, il profiterol può essere conservato in frigorifero per 1-2 giorni al massimo, poiché la crema all'interno dei bignè tende a rendere i bignè stessi più morbidi col passare del tempo.

Se desideri preparare i bignè in anticipo, puoi conservarli vuoti e farcirli poco prima di servire.

I bignè vuoti si mantengono croccanti a temperatura ambiente per alcuni giorni, oppure possono essere congelati e scongelati all'occorrenza.

La glassa al cioccolato, invece, può essere preparata in anticipo e riscaldata leggermente prima di essere versata sui bignè.