

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Come fare bigné alla crema

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [8 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [45 min](#) COTTURA: [45 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

NOTE: + 1 ORA DI RIPOSO DELLA CREMA E DEI BIGNÈ



Se stavate cercando una ricetta infallibile su **come fare bigné alla crema** perfetti, eccola, l'avete trovata! Si tratta di un metodo infallibile di quelli sperimentati più volte che non deludono mai! La ricetta ci è stata lasciata sul forum da una nostra cookina e per la sua semplicità abbiamo voluto riproporvela. Se seguirete tutti i passaggi di certo verranno benissimo anche a voi! Non dovete essere provetti pasticceri per farli bene, ma basteranno avere piccole accortezze che vi permetteranno di non sbagliare.

Se amate i bigné dopo aver fatto questa vi

consigliamo di realizzare anche la ricetta del

profiteroles: favoloso è dir poco!

PER I BIGNÈ

250 ml di acqua

100 g di burro

1 cucchiaino da caffè di sale

1 cucchiaio da minestra di zucchero

150 g di farina

4 uova a temperatura ambiente.

PER LA CREMA PASTICCERA

4 tuorli

100 g zucchero

40 g farina

500 ml di latte

scorza di 1 limone.

PER IL CARMELLO

70 g di zucchero

2 cucchiai di acqua.

PREPARAZIONE

1 Per i bigne: in una casseruola portare ad ebollizione l'acqua, il burro, il sale e lo zucchero.



2 Togliere la casseruola dal fuoco e aggiungere la farina tutta in una volta.



3 Rimettere la casseruola sul fuoco e mescolare l'impasto con un cucchiaio di legno fino a quando questo si stacca dalle pareti della casseruola.

L'impasto è pronto quando comincia a sfregolare.



4 A questo punto togliete dal fuoco il tutto e continuate a mescolare per un altro minuto.

Dopo aver fatto raffreddare un po' l'impasto si aggiungono le uova uno per volta e si mescola bene in modo da aver amalgamato perfettamente l'uovo prima di aggiungere quello successivo.



5 Fate riposare l'impasto per 30 minuti.

Foderate una placca da forno con della carta forno e, con l'aiuto della sacca da pasticceria, disponete delle piccole quantità di impasto sulla placca distanziandole perchè in cottura gonfiano.



6 Preriscaldate il forno a 250°C.

Infernare i bignè per 7 - 8 minuti, fino a quando si saranno leggermente colorati.

Quando i bignè sono cotti lasciateli altri 5 minuti a forno spento e socchiuso prima di estrarli dal forno.

Ecco qui i bignè cotti.



7 Per la crema pasticcera: riscaldare il latte con la scorza di limone.

In una casseruola versate i tuorli e lo zucchero e sbattete con una frusta elettrica per circa 15 minuti fino ad ottenere un composto spumoso e biancastro.

Unite la farina setacciata e mescolate per incorporarla bene al composto di tuorli e zucchero.

Sempre mescolando unite il latte a filo.

Mettete sul fuoco e senza smettere di mescolare portate ad ebollizione, abbassate la fiamma e fate sobbollire per 2-3 minuti fino a far addensare la crema.

Versate la crema in una ciotola per bloccare la cottura e coprite con della pellicola fino a quando non si sarà raffreddata.

Riempite una siringa da pasticciere con la crema e farcite i bignè.



8 Per il caramello: In una casseruola fate bollire per 5 minuti l'acqua con lo zucchero.

Intingete la parte superiore dei bignè nel caramello (fate molta attenzione perchè il caramello è bollente).

Ecco il risultato.



CONSIGLIO

Vorrei fare i bigné per un buffet, posso congelarli?

Certo, puoi congelarli dopo aver cotto l'impasto e scongelarli quando ti servono prima di farcirli.

In che altro modo potrei riempirli?

Vanno bene tutte le creme, a patto che non siano liquide.

Quanto tempo si conservano?

Puoi conserarli in frigorifero per un giorno.