

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Profiteroles

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **20 min** COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



INGREDIENTI

BIGNÈ

PANNA da montare -

CREMA PASTICCERA

PASTA DI CACAO

LIQUORE STREGA per bagna -

Profiteroles: una montagna di bignè ripieni di panna montata e ricoperti da una golosissima colata di cioccolato...Seguite la video ricetta dei profiteroles del nostro pasticcere Enzo e vedrete che goduria! Un dolce bellissimo da vedere e buonissimo da mangiare!

PREPARAZIONE

1 Montate la panna nella planetaria dotata di gancio a frusta lavorando ad una velocità

sostenuta.



- 2 Quando sarà ben montata, raccogliete la panna in una sac à poche dotata di bocchetta media dentata e farcite i bignè attraverso un foro praticato sotto i bignè stessi.





- 3 Ammorbidite la pasta di cacao con la crema pasticcera e bagna al liquore Strega fino a che raggiungerà una consistenza non troppo liquida ma comunque morbida; la glassa non dovrà colare.





- 4 Passate la parte superiore dei bignè farciti nella glassa appena realizzata.



- 5 Posizionate i bignè preparati su di un vassoio da portata realizzando una piramide.



- 6 Raccogliete la panna montata rimasta in una nuova sac à poche e ultimate la decorazione con ciuffettini di panna bianca.

