



Profiteroles

Ricetta per 25/30 bignè da predisporre a piramide su un piatto dal diametro approssimativo di 25 cm.

Ingredienti profiteroles

Bignè come da pag. 1	n	25
Panna fresca da montare	cl	25
Zucchero velo per la panna	g	30
Copertura in cioccolato (vedi a lato)		

Troverete, dal vostro fornitore,
i bignè già pronti da riempire

Ingredienti crema cioccolato per coprirli

Farina	g	20
Zucchero	g	45
Latte	g	350
Cioccolato fondente	g	55
Sale e vaniglia - pizzichi	n	1
Burro	g	10

Preparazione panna

Prima di lavorare la panna mettetela in frigorifero a raffreddare insieme agli utensili necessari (contenitore e palette del frullatore). Sarà poi più facile (2 o 3 minuti) montarla. Unite lo zucchero velo solo alla fine incorporandolo delicatamente.

Preparazione crema cioccolato

Frullate insieme farina, zucchero e una parte del latte. Aggiungete poi il rimanente mescolando a mano. Questo per evitare spruzzi. Ponete sul fuoco e portate **lentamente** ad ebollizione sempre mescolando. Unite un pizzico di sale e fate bollire per 2 o 3 minuti. Togliete il pentolino dal gas e incorporate burro, cioccolato fondente e un pizzico di vaniglia. Rimestate fino a completo scioglimento. Lasciatela intiepidire leggermente coprendola con un coperchio.

Preparazione profiteroles

I profiteroles sono bignè ripieni di panna e ricoperti di crema cioccolato. Per riempirli vi sono due sistemi: con la solita siringa oppure staccando loro il fondo con un coltello ben affilato. Consiglio quest'ultimo sistema. Per concludere: riempite le bignole, disponendole a piramide su un piatto e ricopritele **completamente** di crema cioccolato calda ma non bollente. Riponete poi il piatto in frigorifero per almeno 2 ore.