

Scritto da zia laura

Giovedì 10 Dicembre 2009 11:16



Il profiterol è un dolce che difficilmente non piace e che viene fatto in tantissime varianti differenti. I bignè possono essere ripieni di crema, cioccolato o panna e ricoperti con svariate coperture.

Vi proponiamo la variante con ripieno di crema chantilly e copertura al cioccolato, una vera delizia per tutti i palati. Di seguito la ricetta per fare i bignè fatti in casa, per la farcia e la copertura.

Pasta bignè

6 uova

1/2 lt acqua

260 gr farina

160 gr burro

un pizzico di sale

un pizzico di zucchero

1 mettiamo in una casseruola l'acqua, il burro, sale e zucchero e portiamo ad ebollizione

2 leviamo dal fuoco e aggiungiamo la farina amalgamando bene

3 rimettiamo sul fuoco, mescolando continuamente fino a che non sentiamo "sfrigorare" e la pasta sarà diventata una palla compatta

4 la trasferiamo in una terrina e la facciamo un po' raffreddare

5 aggiungiamo le uova una ad una e le amalgamiamo bene prima di inserire la successiva, il composto dovrà essere lavorato bene, a momenti sembrerà abbastanza duro, ma basta insistere!

6 per cuocerla la mettiamo in una tasca da pasticceria con bocca liscia e se volete dei bignè fate dei piccoli mucchietti

7 cottura a 200° per circa 30' poi abbassare a 150° e lascio ancora dentro a forno socchiuso fino a che non sono asciugate bene

Crema Crema Chantilly rapidissima

500 ml latte

50 gr di farina

2 tuorli

100 gr zucchero

250 ml panna (x chantilly)

scorza di limone oppure essenza 1 facciamo bollire il latte con scorza di limone oppure essenza al limone

2 sbattere uova e zucchero in una ciotola con lo sbattitore/frusta o come meglio credete finché non si amalgamano zucchero e tuorli fino a diventar spumosi

3 aggiungere la farina

4 quando il latte bolle versare il composto di uova zucchero e farina e mescolate con la frusta

5 1-2 minuti massimo e il latte tornerà a bollire, la crema sarà pronta in pochissimi istanti

Scritto da zia laura

Giovedì 10 Dicembre 2009 11:16

6 raffreddiamo mettendo la pentola in ammollo nell'acqua fredda

7 lasciamo raffreddare benissimo (si può fare anche il giorno prima)

8 montiamo la panna e aggiungiamola alla crema pasticcera ormai fredda, chantilly pronta!

Copertura al cioccolato lucida

1/5 litro di latte

50g di cacao

50g di cioccolato fondente buono

125g di zucchero

30g di farina

A piacere:

1 bicchierino di rum

qualche cucchiaino di panna montata

1 in una pentola capiente mescolare bene gli ingredienti in polvere (cacao, zucchero e farina), schiacciando eventuali grumi. 2 a parte scaldare il latte

3 aggiungere poco alla volta il latte caldo mescolando per evitare grumi, rimettete sul fuoco continuando a mescolare fin quando comincia a bollire nuovamente

4 quando si addensa (pochi minuti) spegnete e aggiungete il cioccolato fondente e, se vi piace, un bicchierino di rum.

5 fare raffreddare mescolando spesso (altrimenti si crea la patina velata sopra)

6 volendo aggiungere qualche cucchiaino di panna montata, pronta!

A questo punto, potete ricoprirci i vostri bignè riempiti di chantilly ed ecco i profiterol!



Approfondimenti: post di riferimento su [Forum di Mamme Domani](#)