



Bignè al cacao con crema chantilly

21 Aprile 2020



1 TEGLIA DA 8 PORZIONI



DIFFICOLTÀ



COSTO



TEMPO DI PREPARAZIONE
40 MIN



TEMPO DI COTTURA
30 MIN



CALORIE
400K

NOTE
1 ORA DI RIPOSO

INGREDIENTI

PER I BIGN

150 g di Farina 0

90 g di Burro

10 g di Cacao amaro

3 Uova

200 ml di Latte

100 ml di Acqua

Sale

PER LA CREMA

30 g di Amido di mais (maizena)

4 Tuorli

80 g di Zucchero semolato

400 ml di Latte

200 ml di Panna fresca

1/2 baccello di Vaniglia

20 g di Zucchero a velo

Preparazione

- Un paio di ore prima della preparazione dei bigné tirate fuori le uova dal frigo in modo che siano a temperatura ambiente.
- In una casseruola versate il latte, l'acqua, aggiungetevi il burro e un pizzico di sale e mettete su fiamma bassa. Non appena arriva a bollore, versatevi a pioggia la farina setacciata con il cacao e, usando un cucchiaino di legno, mescolate, sempre lasciando la casseruola sul fuoco fino a quando l'impasto si staccherà dalle pareti della pentola (circa 5 minuti). Togliete dal fuoco e lasciate intiepidire.
- Aggiungete le uova, una alla volta, e mescolate con un mestolo in legno, fino a ottenere una crema densa: aggiungete il successivo solo quando il precedente sarà stato ben assorbito.
- Mettete l'impasto in un sac à poche con bocchetta liscia, quindi spremete su una placca rivestita con carta da forno in modo da ottenere delle palline grandi come noci, ben distanziate tra loro. Infornate a 180°C per circa 20 minuti, quindi sfornate e fate raffreddare i bigné.
- Preparate la crema. Con un coltello ben affilato incidete il baccello di vaniglia e mettetelo in una pentola abbastanza larga, versate il latte e portate quasi a ebollizione a fuoco basso.
- Mettete in una ciotola lo zucchero e i tuorli, montateli con le fruste finché il composto risulta chiaro e lo zucchero si è ben sciolto; poi unite l'amido di mais e mescolate con una spatola piatta, in modo da non formare grumi.
- Appena il latte sta per bollire, versate al centro della pentola il composto di uova, zucchero e amido, usando la spatola piatta per recuperarlo tutto dalla ciotola. Alzate la fiamma e aspettate che il latte bolla (schiumerà nella parte esterna) e inizi nella parte centrale a fare come degli sbuffi. Girate velocemente con la frusta a mano, la crema si addenserà immediatamente e dopo pochi secondi sarà già pronta e senza grumi. Versatela subito in un contenitore largo, appoggiate direttamente sulla superficie la pellicola alimentare e trasferite in congelatore. Quando si è appena intiepidita, togliete la vaniglia e passatela nel frigo.
- Mettete nel frigo anche le fruste elettriche e una ciotola sufficientemente grande per contenere la panna montata, e lasciate raffreddare tutto per un'ora circa.
- Trascorso il tempo indicato, montate la panna con le fruste elettriche; quando sarà ben ferma aggiungete lo zucchero a velo, setacciandolo con un colino, e mescolate bene.
- Tirate fuori la crema dal frigo, aggiungetevi 2 cucchiaini di panna montata e mescolate velocemente con una spatola. Unite il resto della panna poco alla volta e molto delicatamente, dal basso verso l'alto, sempre con la spatola: otterrete un composto morbido ma ben consistente.
- Tagliate la parte sommitale dei bigné, facendo attenzione a non romperli, farciteli con la crema ottenuta, che spremerete da una tasca da pasticciere con una bocchetta a stella abbastanza larga, quindi ricomponete i bigné (se preferite potete farcire i dolcetti senza tagliarli, inserendo il beccuccio dalla parte inferiore dei bigné).

Lia Pisano

I consigli di Lia

- Una volta cotti, per evitare che si sgonfino, lasciate intiepidire i bigné all'interno del forno stesso, lasciando lo sportello semiaperto.
- La ricetta originale della crema chantilly, di origine francese, è a base di panna, vaniglia e zucchero a velo. Esiste anche la versione "all'italiana" (o crema diplomatica) in cui si mescola panna e crema pasticcera, come in questa ricetta.