

## BIGNE' AL CIOCCOLATO

*I pasticcini per eccellenza? I bigné al cioccolato, che racchiudono tanta dolcezza in un piccolo formato. Questa è una ricetta golosa e perfetta da preparare per festeggiare una ricorrenza o una domenica in famiglia. Facili da realizzare, ve li presentiamo farciti con un cremoso al cioccolato al latte, ma si prestano davvero a tantissime varianti. Per l'impasto abbiamo realizzato la tradizionale pasta choux, detta anche pasta bigné: una preparazione base della pasticceria. Potete acquistare i bigné pronti, ma farli, seguendo la nostra ricetta, vi darà molta più soddisfazione.*



### INGREDIENTI:

#### Per la pasta choux

50 g burro  
38 g acqua  
38 g latte  
2 g zucchero  
1 g sale  
50 g farina  
2 uova

#### Per il cremoso al latte

48 g latte  
48 g panna fresca  
10 g zucchero semolato  
19 g tuorlo d'uovo  
1 g gelatina animale  
5 g acqua per gelatina  
85 g cioccolato al latte Zaini



Difficoltà  
MEDIA



Preparazione  
20 min + 12  
ore



Porzioni  
10

1

Per preparare dei perfetti bigné al cioccolato è fondamentale realizzare una pasta choux morbida e liscia. Iniziate portando a bollire in una casseruola acqua, latte, zucchero e sale mescolati al burro a temperatura ambiente. Unite poi la farina e cuocete finché l'impasto si staccherà completamente dalla pentola. Inserite il composto nella

### CONSIGLIO

Per ottenere bigné dorati e gonfi, prima della cottura in teglia copriteli con un canovaccio bagnato e strizzato. In questo modo inumidirete la parte superiore della pasta choux che lieviterà meglio.

planetaria e mixate 2 minuti a media velocità. Aggiungete a questo punto le uova, una alla volta, nella planetaria. Fate assorbire il primo uovo prima di incorporare il secondo. Impastate il tutto fino ad ottenere un composto liscio ed omogeneo. Nel frattempo spezzettate il cioccolato e scioglietelo a bagnomaria o in microonde.



**2**

Trasferite all'interno di una sacca da pasticciare l'impasto ottenuto. A questo punto, su una teglia coperta da un foglio di carta forno, formate con l'aiuto della sac à poche delle palline di pasta, distanziate tra loro, della grandezza di una noce. Infornate a 210 C° per 20 minuti. Nel frattempo preparate il cremoso al latte: mettete la gelatina nell'acqua a reidratare. Portate a bollore il latte e la panna. Unite il composto al tuorlo e allo zucchero, miscelati precedentemente, e portate il tutto a bollore. Togliete dal fuoco, aggiungete la gelatina e mixate con un frullatore ad immersione. Unite anche parte del cioccolato già sciolto e continuate a mixare. Versate il composto in una boule e lasciate riposare 12 ore prima dell'utilizzo.



- 3** Una volta sfornati i bignè fateli raffreddare e rivestiteli con il restante cioccolato già sciolto a bagnomaria: intingete la sommità dei bignè nel cioccolato in modo da formare la copertura desiderata.

