



SILENZIO! ARRIVA IL PROFITEROLE... di ILARIA LAINO

Quando Zàini mi ha chiesto di raccontare qualcosa della mia storia che fosse legata al cioccolato, mi si è accesa subito una lampadina e non ho avuto dubbi!

Ho chiuso gli occhi e ho ricordato un momento preciso della mia infanzia, mentre sto assaggiando il cioccolato fondente direttamente dal mestolo, in un'occasione particolare. Molto spesso di domenica ci riunivamo per pranzo a casa dei nonni, con i miei genitori, gli zii e i cugini, ed era subito festa. Risate, calore e affetto accompagnavano questo ricchissimo pranzo.

A fine pasto era d'obbligo sempre lo stesso dolce: il profiterole al cioccolato; più precisamente: una montagna di profiteroles alla panna, ricoperti da una cascata di cioccolato fondente!

Quando il dolce veniva portato a tavola si creava ogni volta un silenzio surreale, di ammirazione, quasi sacro, attorno a quel dolce bellissimo e buonissimo.

Spesso partecipavo alla preparazione di quei dolcetti, indossavo il grembiolino e partivo senza sapere che fare, ma consapevole di due grandi certezze: i bignè ripieni di panna e la colata di cioccolato fondente che li avrebbe coperti.

Oggi ho preparato il Profiterole dei ricordi con un nuovo spirito e ho colto l'occasione per radunare come un tempo tutti i miei affetti.

E' stato davvero bellissimo, anche se con qualche assenza importante, mi è sembrato di tornare bambina.

Mentre li mangiavo riflettevo sul fatto di come un semplice sapore possa far riaffiorare ricordi felici e innescare subito la voglia di riviverli.

*@qualcosadibueno
@zaini.1913
#StorieDiCioccolatoZaini*

SILENZIO! ARRIVA IL PROFITEROLE...



INGREDIENTI:

- **Per la pasta choux:**
- **125 g** acqua
- **55 g** burro
- **80 g** farina 00
- **2** uova
- 1 pizzico di sale

- **Per la farcitura:**
- **500 ml** panna liquida
- **50 g** zucchero a velo
- **150 g** gocce di cioccolato
- **1** bacca di vaniglia

- **Per la copertura:**
- **500 ml** latte
- **150 g** zucchero semolato
- **75 g** farina 00
- **60 g** cacao amaro
- **60 g** cioccolato fondente



Difficoltà
MEDIA



Preparazione
60 min



Porzioni
6 persone

1

Per prima cosa preparate la pasta choux per realizzare i bignè. Inserite in una pentola l'acqua, un pizzico di sale, il burro a cubetti e portate tutto ad ebollizione.

CONSIGLIO

Potete aggiungere qualche elemento decorativo: foglie di menta, pezzetti nocciola o altro a vostro piacere.



- 2** A questo punto aggiungete tutta la farina e mescolate energicamente con una spatola o un mestolo fino a quando il composto non si staccherà completamente dai bordi e si creerà una patina bianca sul fondo della pentola. Trasferite il composto in una ciotola e fatelo leggermente intiepidire.
- 3** Ora aggiungete le uova una per volta ed amalgamatele all'impasto. Prima di inserire l'altro uovo assicuratevi che il primo sia completamente assorbito.
- 4** Trasferite l'impasto della pasta choux in una sac à poche con una bocchetta liscia e create su una leccarda foderata di carta forno dei mucchietti di impasto distanziandoli l'uno dall'altro.
- 5** Infornate i bignè in forno statico a 200° per 15 minuti avendo cura di non aprire il forno. Poi abbassate la temperatura del forno a 170° e fateli cuocere per altri 15 minuti con il forno leggermente socchiuso. Sfornateli e fateli raffreddare.
- 6** Ora tocca al ripieno. Montate con delle fruste elettriche la panna con lo zucchero e i semi di una bacca di vaniglia. Poi aggiungete le gocce di cioccolato.
- 7** Preparate la glassa al cioccolato fondente. In un pentolino inserite il latte, lo zucchero, il cacao e la farina ben setacciata. Portate ad un leggero bollore, spegnete di fuoco ed aggiungete il cioccolato fondente Emilia precedentemente tritato. Mescolate per bene con una frusta per farlo sciogliere.
- 8** Farcite con una sac à poche i bignè con la panna, poi tuffateli nella glassa al cioccolato eliminate l'eccesso e create la vostra bellissima e golosissima montagna di Profiteroles al cioccolato fondente.