



GLI CHOUX DEI COMPLEANNI di LOREDANA PITTORE

Gli "Choux dei compleanni", piccoli golosi profiteroles di mamma con crema bianca e glassa al cioccolato fondente Zàini...

Quando ho scartato il mitico blocco di cioccolato fondente Emilia Zàini.1913 è stato come entrare dentro una macchina del tempo, andare indietro negli anni e ritornare piccola piccola... in cucina con mamma e le mie due sorelle!

Era il giorno del mio compleanno, nella mia famiglia abbiamo sempre festeggiato i compleanni!

Mia madre non è mai stata una grande pasticceria, ma ha avuto sempre un grande cuore e una presenza costante e amorevole verso noi figlie.

Così quando arrivavano i compleanni erano sempre due le alternative per festeggiare, il biancomangiare, che lei preparava con il latte, i biscotti e le ciliegie candite nel mitico stampo di rame, semplice ma bellissimo ai nostri occhi.

Oppure, se cadeva di domenica e aveva più tempo e pazienza, gli Choux al cioccolato, piccoli golosi bigné farciti con una crema al latte e glassati da una profumatissima colata di cioccolato fondente, alla fine li posizionava uno ad uno su un grandissimo piatto di ceramica blu, uno sull'altro, decorati da una generosa colata di cioccolato fondente che facevamo a gara a finire a cucchiate perché come sempre ne avanzava un po' per tutti!

Eccoli, dei golosi profiteroles pronti a festeggiare un altro attesissimo compleanno....

Quando mamma scioglieva il cioccolato fondente a bagnomaria era il momento più atteso, il profumo era talmente forte che per giorni fluttuava nell'aria in quella piccola accogliente cucina colorata piena di maioliche siciliane in cui tutto avveniva, pranzi, cene, feste di compleanno...e grandi abbracci.

Mi sono detta, perché non li ho mai più preparati? E così quando Zàini mi ha chiesto la mia "ricetta al cioccolato" legata al mio vissuto non ho avuto dubbi, gli choux al cioccolato di mamma sono sicuramente il dolce più evocativo della mia amata infanzia, che ha per me un valore simbolico così forte da entrare in un ricettario collettivo fatto di ricordi, di passioni, di cucina evocativa...di buon cioccolato!

Grazie Zàini per questa opportunità e per aver rispolverato emozioni così forti un po' dimenticate...

questa volta mamma gli "choux al cioccolato te li ho preparati io", anche se non è il tuo compleanno!

*@storie di cioccolato
@SCACCIAPENSIERI_BLOG*

GLI CHOUX DEI COMPLEANNI



INGREDIENTI:

- Per la pasta choux:
- 250 ml acqua
- 150 gr farina 00
- 100 gr burro di buona qualità
- 4 uova (circa 240 gr)
- 10 gr sale
-
- Per la crema bianca:
- 500 ml latte intero
- 2 tuorli
- 130 gr zucchero semolato
- 40 gr Amido di mais
- Vaniglia
- Buccia di limone bio
-
- Per la glassa al cioccolato:
- 400 gr di cioccolato fondente al 50% Emilia Zaini
- 200 ml di panna
- Per decorare
- Q.b. panna montata



Difficoltà
FACILE



Preparazione
75 min



Porzioni
8 persone

1

In un tegame antiaderente portate quasi a bollore acqua, burro a pezzetti e sale. Non appena il burro sarà sciolto aggiungere la farina setacciata in un sol colpo e mescolare continuamente con un cucchiaino di legno fino a formare un composto compatto che si stacca facilmente dalle pareti, noterete anche una crosticina sul fondo segno che il composto è pronto!

- 2** Fate raffreddare, versate nella ciotola della planetaria con frusta K e aggiungete a poco a poco le uova sbattute aspettando che si assorbano. Non è detto che serviranno tutte le uova, il composto dovrà risultare omogeneo e colloso, dovrà scendere a nastro dalla frusta. Versate il composto ottenuto dentro un sac à poche con boccetta liscia da 1 cm.
Su di una leccarda con tappetino microforato in silicone formate adesso i vostri choux di circa 2,5 cm distanziandoli bene perché svilupperanno in cottura.
- 3** Fate cuocere per 20/25 min. a 180 gradi ventilato e gli ultimi 5 abbassate a 160 con sportello a spiffero. Fateli asciugare nel forno spento per 10 minuti... lasciateli poi raffreddare per poterli farcire.
- 4** Preparate la crema. Riscaldate il latte sfiorando il bollore.
In un pentolino antiaderente mescolate lo zucchero con i tuorli e l'amido, versate a filo il latte caldo e mescolate bene con una frusta. Rimettete il tegame sul fuoco mescolando sempre, aggiungete la vaniglia e la scorza di limone.
Continuate a mescolare fino a raggiungere una consistenza densa e cremosa. Eliminate la buccia Trasferite la crema in una ciotola coperta con pellicola a contatto. Lasciate raffreddare
- 5** Nel frattempo, realizzate la glassa al cioccolato. Tritate il cioccolato finemente. In un pentolino riscaldate la panna quasi a bollore, spegnete la fiamma e aggiungete il cioccolato mescolando continuamente fino ad ottenere una glassa liquida e lucida.
Farcite i bignè forando leggermente la base e con la sac à poche inserite la crema, adagiateli su di una gratella e glassateli con il cioccolato fondente che avete sciolto in precedenza.
Lasciate asciugare.
- 6** Disponete su di un piatto da portata tutti i bignè in modo da formare una piramide.
Se volete completate con altra glassa al cioccolato e ciuffi di panna.
Riponete in frigo fino al momento di servirli. Ecco pronti i vostri Profiterol al cioccolato...