

# Bigné o Profiteroles al cioccolato



## Ingredienti

- Per i bigné:
- 150 g di acqua
- 60 g di burro
- 90 g di farina 00
- 2 uova (da 65 g ognuna)
- 125 g panna montata (non quella spray)
- pizzico di sale
- Per la salsa al cioccolato (dose abbondante, vi avvanzerà, ma è più difficile lavorare con poco prodotto, in ogni caso è buonissima da mangiare anche col cucchiaino):
- 200 g di zucchero
- 75 g cacao amaro
- 60 g farina
- mezzo litro di latte
- liquore a piacere
- sale

## TROVI LA VIDEORICETTA QUI

Sono i classici bigné che si farciscono con crema gialla, panna, cioccolato o volendo usarli nella versione salata con la mousse di tonno, ecc. ecc.

Fai sciogliere dolcemente il burro tagliato a pezzetti nell'acqua (non deve evaporare) con il sale, in una casseruola.

Quando si è sciolto il burro, aggiungi tutta in una volta la farina, mescola di continuo e fai "asciugare" il composto sul fuoco per qualche minuto.

Trasferiscilo in una ciotola (oppure nel vaso della planetaria) ed aggiungi un uovo alla volta, mescolando per incorporarlo ed aspettando che venga assorbito bene prima di inserire il successivo

(se usi la planetaria monta la “foglia” ed usa la velocità bassa).

Metti l'impasto ottenuto in una sacca da pasticciare con bocchetta tonda liscia e dai la forma tonda tipica dei profiteroles. Con il dito bagnato d'acqua schiaccia la puntina di impasto in modo che non bruci.



Porta il forno a 220°, statico e quando arriva a temperatura cuoci per 15 minuti, li vedrai gonfiarsi, quindi abbassa la temperatura a 180° e prosegui così la cottura per circa 10 minuti (devono essere dorati fuori e cotti all'interno, soppesandoli devono risultare leggeri). Fai raffreddare su una grata.



Nel frattempo realizza la salsa al cioccolato:

mescola in una casseruola lo zucchero, il pizzico di sale, il cacao e la farina setacciati ed aggiungi un po' per volta il latte tiepido, in modo che non si formino grumi. Metti sul fuoco e fai cuocere a fiamma medio-bassa, mescolando in modo che non attacchi sul fondo, fino a che non si addensa un po' (occorreranno circa 5 minuti). Fai raffreddare coprendo con la pellicola per alimenti a contatto, e, una volta freddo, aggiungi il liquore che più preferisci (rucolino, brandy, marsala, rum, grappa...), il composto deve risultare fluido al punto giusto da scivolare, ma non del tutto, deve “velare” il cucchiaio e quindi il bignè.

Pratica un foro sul fondo di ogni bignè e riempi di panna montata utilizzando una sacca da pasticciare.



Tuffa ogni bignè nel cioccolato, fai sgocciolare e distribuisce su un piatto da portata.

