

Profiteroles vaniglia, nocciola e cioccolato

Ingrédients

- 518g di latte intero
- 165g di panna liquida intera
- 120g di zucchero semolato
- 50g di glucosio atomizzato
- 50g di latte in polvere scremato
- 4g di stabilizzante per gelato
- 1 baccello di vaniglia
- 150g di purea di nocciole
- 65g d'acqua
- 85g di latte fresco intero
- 2g di sale
- 2g di zucchero semolato
- 60g di burro
- 80g di farina
- 125g di uova intere
- 210g di cioccolato Caraïbes
- 270g di panna liquida intera

Préparation

1. Uno dei dessert più comuni in Francia, eppure qui non ce n'erano ancora, i profiteroles!
2. Ecco la mia versione, molto semplice con un gelato alla nocciola e vaniglia che si abbina benissimo alla salsa al cioccolato.
3. Potete ovviamente usare un gelato del commercio se non avete il tempo / il materiale per realizzare il vostro, e variare i gusti secondo le vostre preferenze, in questo caso diventa un dessert molto veloce da realizzare, ma sempre buono!
4. Ingredienti: Ho usato la vaniglia del Madagascar di Norohy & il cioccolato Caraïbes di Valrhona: codice ILETAITUNGATEAU per il 20% di sconto su tutto il sito (affiliato).
5. Ho usato la purea di nocciole Koro: codice ILETAITUNGATEAU per il 5% di sconto su tutto il sito (non affiliato).
6. Portate a ebollizione il latte e la panna con i semi del baccello di vaniglia.
7. Aggiungete poi lo zucchero, il glucosio, il latte in polvere e lo stabilizzante, mescolate bene e portate il composto a 85°C.
8. Aggiungete poi la purea di nocciole, filtrate il composto e frullatelo con un frullatore a immersione.
9. Fate raffreddare in frigorifero.
10. Dopo almeno 4 ore in frigorifero, frullate nuovamente e versate nella vostra gelatiera o macchina per il gelato.
11. Conservate il gelato nel congelatore fino al montaggio.
12. Preriscaldate il forno a 180°.
13. Portate a ebollizione l'acqua, il latte, il sale, lo zucchero e il burro.
14. Fuori dal fuoco, aggiungete in una sola volta la farina setacciata.
15. Rimettete sul fuoco e fate asciugare l'impasto a fuoco basso con una spatola per qualche minuto fino a formare una sottile pellicola sul fondo della casseruola.
16. Mettete il pastone in una ciotola (o nella ciotola del robot) e mescolate un po' per raffreddarlo prima di

incorporare le uova leggermente sbattute poco alla volta a velocità media.

17. Aspettate che l'impasto sia omogeneo prima di ogni aggiunta.

18. Fermatevi di mescolare quando l'impasto ha un aspetto satinato: la traccia di una linea tracciata con il dito nell'impasto deve richiudersi.

19. Formate i piccoli bignè (a seconda delle dimensioni che fate, dovrete ottenere tra 25 e 30 piccoli bignè).

20. Spolverate con un po' di zucchero a velo, poi cuocete i bignè a 180°C per 30 minuti.

21. Lasciate raffreddare.

22. Sciogliete il cioccolato, poi versate la panna calda sopra poco alla volta mescolando bene per ottenere una ganache liscia e brillante; se necessario, usate un frullatore a immersione.

23. Poi, riempite i bignè con una pallina di gelato, disponete 3 bignè per piatto, versate sopra la ganache al cioccolato poi aggiungete alcune nocciole tritate.

24. Servite immediatamente, e godetevi!