

Bignè con panna e caramello

Ingrédients

- 150g di zucchero semolato
- 100g di panna liquida
- 45g di burro salato
- 40g di burro morbido
- 50g di zucchero di canna
- 50g di farina
- 65g di acqua
- 85g latte fresco intero
- 2g di sale
- 2g di zucchero semolato
- 60g di burro
- 80g di farina
- 125g di uova intere
- 400g di panna liquida al 35% di grassi
- 40g di zucchero a velo

Préparation

1. Un dessert molto semplice oggi, ma che farà sicuramente l'unanimità intorno al tavolo: bignè caramello & chantilly!
2. Ho scelto di insaporirli con la vaniglia, ma potete anche riempirli con un caramello e una chantilly nature, o ancora insaporirli con caffè o cioccolato, nocciola, fiori d'arancio.
3. fate parlare i vostri desideri (e le vostre credenze)!
4. Materiale: Frusta Piastra forata Bocca a stella 14mm Formine rotonde Sacche da pasticcere Ingredienti: Ho utilizzato la vaniglia Norohy di Valrhona: codice ILETAITUNGATEAU per il 20% di sconto su tutto il sito (affiliato).
5. Avrete troppo caramello, potete ridurre la quantità se lo desiderate, ma attenzione a non fare una quantità troppo piccola che renderebbe difficile il mixaggio.
6. Preparate un caramello a secco con lo zucchero.
7. Allo stesso tempo, riscaldate la panna con la vaniglia.
8. Quando il caramello ha un bel colore ambrato, deglassate poco a poco con la panna calda e mescolate bene.
9. Fuori dal fuoco, aggiungete il burro tagliato a pezzetti e frullate il caramello.
10. Lasciatelo raffreddare completamente.
11. Mescolate il burro morbido con lo zucchero e la farina, poi stendete il croccante finemente tra due fogli di carta da forno.
12. Tagliate dei cerchi di circa 4 a 5cm di diametro (o secondo la dimensione dei vostri bignè), quindi mettetelo nel congelatore.
13. Preriscaldate il forno a 180°C.
14. Portate a ebollizione l'acqua, il latte, il sale, lo zucchero e il burro.
15. Fuori dal fuoco, aggiungete in una sola volta la farina setacciata.
16. Rimettete sul fuoco e fate asciugare l'impasto a fuoco basso con l'aiuto di una spatola per alcuni minuti fino a quando non si forma un sottile velo sul fondo della pentola.
17. Mettete l'impasto in una ciotola (o nel recipiente del robot) e mescolate un po' per raffreddarlo prima di

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

18. Attendete che l'impasto sia omogeneo prima di ogni aggiunta.

19. Smettete di mescolare quando l'impasto ha un aspetto satinato: il solco di una linea tracciata con il dito nella pasta deve chiudersi.

20. Versate la pasta choux in una sacca da pasticciere munita di una bocca a stella o liscia, poi formate i bignè su una teglia rivestita di carta da forno.

21. Ricoprite i bignè con un disco di croccante, poi infornate nel forno preriscaldato a 180°C per 25 a 30 minuti.

22. Lasciate raffreddare.

23. Montate la panna liquida; quando comincia ad essere ben montata, aggiungete lo zucchero a velo e la vaniglia e montate di nuovo fino ad ottenere una consistenza chantilly.

24. Versate la chantilly in una sacca da pasticciere munita di una bocca a stella.

25. Tagliate i cappelli dei bignè, procedete con un po' di caramello sul fondo.

26. Procedete poi con la chantilly, poi di nuovo con il caramello al centro della chantilly.

27. Ricoprite con il cappello dei bignè, spolverate con zucchero a velo e infine godetevi!