

Bignè rochers alla vaniglia

Ingrédients

- 75g di cioccolato bianco
- 1 foglio di gelatina
- 300g di panna liquida con minimo 30% di grassi
- 75g di acqua
- 75g di latte
- 3g di miele
- 60g di burro
- 90g di farina T55
- 150g di uova
- 500g di cioccolato al latte 46% di cacao
- 100g di nocciole tostate tritate

Préparation

1. Credo di essere in un periodo molto cioccolatoso in questo momento, ma è vero che i frutti di stagione mi ispirano meno dei frutti di primavera ed estate.
2. non vedo l'ora che ritornino i frutti rossi e altri!
3. Nel frattempo mi consolo con questi piccoli bignè alla vaniglia.
4. Sono semplicissimi da fare e super golosi: dei mini bignè ripieni di una ganache montata alla vaniglia, e immersi in un mix di cioccolato al latte e nocciole tritate.
5. Lasciamo cristallizzare e poi ci godiamo il risultato!
6. Nelle tempistiche, potete preparare la pasta choux e la ganache la sera prima, così il giorno J dovreste solo montare la ganache, cuocere i bignè, farcirli e glassarli.
7. Inoltre, altro vantaggio, potete conservarli nel congelatore prima o dopo la glassatura per diversi giorni se volete avere un dessert pronto nel congelatore!
8. Materiale: Teglia da forno Sac a poche Bocchetta 12mm Bocchetta 8mm Robot da cucina Ingredienti: Ho usato la vaniglia del Madagascar e i cioccolati Ivoire e Bahibé di Valrhona: codice ILETAITUNGATEAU per il 20% di sconto su tutto il sito (affiliato).
9. Tempo di preparazione: 1h10 + 30 minuti di cottura Per una cinquantina di piccoli bignè: Ganache montata alla vaniglia: di cioccolato bianco 1 foglio di gelatina di panna liquida con minimo 30% di grassi 1/2 baccello di vaniglia Reidratate la gelatina in una ciotola di acqua fredda.
10. Scaldate di panna con i semi di vaniglia, poi aggiungete la gelatina reidratata e strizzata.
11. Mescolate, quindi versate sul cioccolato bianco fuso o tritato.
12. Mescolate bene fino a ottenere una ganache omogenea, poi aggiungete i restanti di panna liquida.
13. Coprite con pellicola a contatto, quindi mettete in frigorifero per almeno 6 ore, o per una notte.
14. Pasta choux: di acqua di latte Un pizzico di sale Un pizzico di zucchero di miele di burro di farina T55 di uova Scaldate il latte, l'acqua, il burro, lo zucchero, il sale e il miele.
15. Quando il composto bolle e il burro è completamente fuso, aggiungete la farina in un solo colpo e mescolate bene.
16. Rimettete sul fuoco e asciugate l'impasto fino a formare una sottile pellicola sul fondo della casseruola.
17. Versate l'impasto nella ciotola del robot dotato di foglia, o in una ciotola, e mescolate per qualche minuto per far raffreddare il composto e lasciare uscire il vapore.
18. Successivamente aggiungete gradualmente le uova, mescolando bene tra ogni aggiunta.

19. Dovrete ottenere un impasto omogeneo e satinato.
20. Mettete la pasta choux in una sac a poche dotata di una bocchetta di 12mm di diametro, poi formate dei bignè di 2-3 cm di diametro su una teglia imburrata.
21. Spolverizzate con una miscela di zucchero a velo e burro di cacao in polvere (o in mancanza, solo zucchero a velo) e poi infornate nel forno preriscaldato a 180°C calore statico per circa 30 minuti.
22. Lasciate raffreddare.
23. Finiture e glassa rocher cioccolato al latte e nocciole: di cioccolato al latte 46% di cacao di nocciole tostate tritate Montate la ganache per ottenere una consistenza simile alla panna montata.
24. Mettetela in una sac a poche dotata di una bocchetta liscia di 8mm.
25. Forate i bignè dalla parte inferiore, poi farciteli con la ganache montata.
26. Metteteli nel congelatore mentre preparate la glassa, sarà più semplice con i bignè ben freddi.
27. Sciogliete dolcemente il cioccolato senza superare i 35°C.
28. Aggiungete le nocciole tritate, mescolate bene, poi infilate uno stecchino nei bignè e immergeteli nella glassa.
29. Agitateli per rimuovere l'eccesso e raschiate la parte inferiore dei bignè, poi posizionate su un foglio di carta da forno.
30. Lasciate cristallizzare in frigorifero poi gustateli!