

Bignè alla chantilly stile Dunes Blanches

Ingrédients

- 65g di acqua
- 85g di latte intero
- 2g di sale
- 2g di zucchero
- 60g di burro
- 80g di farina
- 125g di uova intere
- 225g di panna liquida intera
- 25g di zucchero a velo

Préparation

1. Tra i dessert più semplici ma comunque golosi ci sono i classici bignè alla chantilly.
2. In generale si tratta di bignè aperti a metà e glassati con un caramello croccante.
3. Portate a ebollizione il latte, l'acqua, il burro, lo zucchero e il sale.
4. Aggiungete la farina in una volta e mescolate bene fuori dal fuoco.
5. Quando la farina è incorporata, rimettete la pasta sul fuoco e asciugatela mescolando continuamente per alcuni minuti.
6. Poi, trasferitela nella ciotola del robot da cucina munito di foglia e mescolate a bassa velocità per qualche minuto per far evaporare il vapore dalla pasta (potete farlo anche a mano con una spatola).
7. Aggiungete gradualmente le uova mescolando bene tra ogni aggiunta.
8. Alla fine, la pasta deve essere liscia e satinata.
9. Versatela in una sac à poche munita di una bocchetta liscia e formate dei bignè su una teglia ricoperta di carta da forno.
10. Ricoprite con zucchero a granella, poi infornate a 180°C per 25 minuti di cottura.
11. Lasciate raffreddare i bignè su una griglia.
12. Montate la panna liquida a bassa velocità.
13. Quando inizia a montare, aggiungete lo zucchero a velo e la vaniglia, montate di nuovo fino alla consistenza desiderata.
14. Versate la chantilly in una sac à poche munita di una bocchetta liscia di piccolo diametro.
15. Farcite i bignè dal basso, cospargete di zucchero a velo e godetevi la delizia!