

Iginio Massari The Sweetman, si fa presto a dire profiteroles...

massari-11-367a6b87

PROFITEROLES

Ingredienti

Pasta per bigné

250 ml d'acqua

100 g di burro

150 g di farina tipo 00

240 g di uova intere

3 g di sale

3 g di zucchero

Crema Chantilly

500 ml di panna montata

1/2 baccello di vaniglia

30 g di zucchero a velo

Crema ganache al cioccolato

200 ml di panna liquida

250 g di cioccolato fondente

Preparazione

Pasta per bigné

Cuocere in un tegame capiente acqua, burro, sale e zucchero. Quando arriverà ad ebollizione aggiungere la farina setacciata in precedenza. Mescolare lentamente e portare l'impasto a 92°C. In una macchina planetaria munita di attrezzo a scudo (o foglia) lavorare il composto per qualche secondo da solo per abbassare un po' la temperatura, quindi unire le uova gradualmente. La pasta

sarà pronta quando diventerà liscia tanto da scorrere sul cucchiaino formando un triangolo.

A questo punto trasferirla in un sac à poche con beccuccio liscio e formare una serie di semisfere in una teglia leggermente imburata e infarina, oppure dotata di tappetino microforato per la cottura in forno. Inumidire i bignè tamponandoli con un foglio di carta da cucina imbevuto d'acqua. Cuocere in forno preriscaldato a 190°C per 12 minuti a "valvola aperta". Dovranno assumere un bel colore nocciola dorato.

Crema chantilly (per ripieno)

Montare tutti gli ingredienti assieme per ottenere una crema.

Crema ganache al cioccolato (per copertura)

Tritare finemente il cioccolato e versarvi sopra la panna liquida a una temperatura di almeno 92°C.

Miscelare delicatamente con la spatola, cominciando dal centro e allargandosi verso l'estremità, fino a ottenere una vera emulsione. Mixare per un minuto. La crema sarà pronta quando sarà diventata lucida e omogenea.

Composizione

Farcire abbondantemente i bignè con la crema chantilly, poi glassarli uno ad uno nella ganache al cioccolato e disporli ad albero su un'alzatina. Decorare con rose di panna montata prima di servire.

[Iginio Massari The Sweetman](#) è in onda tutti i giorni su Sky Uno.