magimix

BIGNE LUNGHI AL CIOCCOLATO

Nuova ricetta

Preparazione : 30 min - **Riposo :** 3 ora(e) - **Cottura :** 40 min - **Materiale :** -

---

Ingredienti : 8-10 Bignè

- IMPASTO PER BIGNE DOLCI : - 80 g di burro tagliato a pezzetti - 180 g di farina - 1 pizzico di sale - 200 ml di acqua - 10 g di zucchero - 3 uova media - CREMA PASTICCIERA AL CIOCCOLATO : - 300 ml di latte a temperatura ambiente - 30 g di farina - 2 uova + 2 tuorli - 2 bustine di zucchero vanigliato - 100 g di cioccolato - 12 g di Maïzena® (amido di mais) - 50 g di zucchero

---

1. Preparare l'impasto per bignè dolci. Preriscaldare il forno a 180°C (term. 6). Sistemare dei cilindretti di pasta su una placca da forno ricoperta di carta forno. Infornarli per 30 minuti. Prolungare la cottura se necessario (questi bignè allungati devono essere ben dorati).

2. Nel frattempo, preparare la crema pasticciera e la glassa. Quando i pasticcini sono freddi, inciderli sul lato e riempirli di crema usando una tasca da pasticciere. Foderare con la glassa al cioccolato (vedi la ricetta), cospargere di nocciole e lasciare riposare i bignè per 1 ora al fresco.

IMPASTO PER BIGNE DOLCI

1. Mettere il burro tagliato e l?acqua nel contenitore di metallo e avviare il programma ESPERTO, 2 minuti/velocità 4/90 °C. Aggiungere la farina, lo zucchero e il sale, togliere il tappo e riavviare 3 minuti/velocità 4/100 °C. La pasta deve formare una palla. Riavviare 1 minuto/velocità 10 (senza scaldare) e aggiungere le uova uno ad uno attraverso l?apertura del coperchio. Rimescolare si necessario. Versare la pasta nella tasca da pasticciere.

CREMA PASTICCIERA AL CIOCCOLATO

1. Sistemare gli ingredienti nel contenitore iniziando dal latte. Togliere il tappo e avviare programma ESPERTO, 12 minuti/velocità 4/95°C (14 minuti se si usa del latte freddo). Miscelare per 30 secondi/velocità 15. Mettere da parte per 2 ore al fresco.

Cook Expert ■

Modificata 25/05/16

© Fotografie Sandra Mahut
© Hachette Livre (Marabout) 2016