

BIGNE E CREMA CHANTILLY

fragole e basilico



Preparazione : 45 min - **Riposo :** 30 min - **Cottura :** 25 min - **Materiale :** sac à poche

Ingredienti : 6 PERSONE

- BIGNE - 70 g di farina - 1 cucchiaio di zucchero semolato - 2 uova - 10 cl di acqua - 4 cl di latte parzialmente scremato - 50 g di burro - 1 pizzico di sale - Granella di zucchero - CREMA CHANTILLY FRAGOLE BASILICO - 150 g di fragole - 5 foglie di basilico fresco - 20 cl di panna liquida intera al 30% di grassi - 30 g di zucchero a velo

I BIGNE

1. Preriscaldare il forno a 180° C.
2. Mettere il latte, l'acqua, lo zucchero, il pizzico di sale ed il burro tagliato nel contenitore in metallo e lanciare il programma ESPERTO, 3 minuti/Velocità 6/90°C.
3. Versare quindi la farina, togliere il tappo e rilanciare il programma per 2 minuti/Velocità 3/100°C. L'impasto deve essere liscio ed omogeneo. Rilanciare il programma ancora 2 minuti/Velocità 10 (senza scaldare), ed aggiungere le uova una ad una dall'apertura del coperchio. L'impasto deve essere liscio e consistente.
4. Versare l'impasto in una sac à poche, formare dei mucchietti di pasta della grandezza di una noce e metterli su una teglia rivestita di carta da forno.
5. Distribuire la granella di zucchero sopra ogni mucchietto di pasta ed infornare per 25 minuti.
6. Lasciar raffreddare.

CREMA CHANTILLY FRAGOLE BASILICO

1. Frullare con la funzione SMOOTHIE le altre fragole con le foglie di basilico, passare il composto in un setaccio e tenerlo da parte.
2. Pulire il contenitore. Mettere la panna ed il contenitore in metallo in frigorifero per 1 ora. Lavare e depicciolare le fragole. Tenerne da parte 6 per la decorazione.
3. Inserire lo sbattitore nel contenitore in metallo e versare la panna liquida intera. Avviare il programma ALBUMI A NEVE dopo aver tolto il tappo dal coperchio. Verificare la consistenza dopo 5 minuti.
4. Quando la panna inizia ad ispessirsi, aggiungere lo zucchero a velo ed il composto di fragole e basilico. Continuare fino a quando la preparazione ha la giusta densità.
5. Versare la crema chantilly in una sac à poche con scanalature.

PER LA DECORAZIONE

1. Tagliare le 6 fragole tenute da parte in quarti.
2. Tagliare la parte superiore dei bigné con l'aiuto di un cortello.
3. Guarnire i bigné di crema Chantilly alle fragole e basilico
4. Mettere i quarti di fragole e richiudere i bigné.
5. Servire subito