

Profiteroles

- 1 porzione di pasta choux (vedi ricetta)
- Per circa 18 profiteroles



Tempo preparazione:
20 minuti

Tempo di cottura:
25 minuti

Dosatura:
Per 6 persone

Elenco ingredienti

275ml di panna da cucina

Per la salsa di cioccolato

225g di cioccolato fondente

45ml/3 cucchiaini di acqua

Istruzioni per la preparazione

1. Preriscaldare il forno a 200°C. Imburrare una grande teglia.

2. Distribuire la pasta choux a cucchiaiate sulla teglia, poi infornare per 10 minuti.

In seguito alzare la temperatura del forno a 220°C e cuocere per altri 5-10 minuti fino ad avere bigne' croccanti, leggeri e dorati. Praticare un foro nel lato di ogni bigne' usando un coltello appuntito (per far fuoriuscire il vapore), poi raffreddarli su una griglia.

3. Per fare la salsa di cioccolato, fonderlo a bagnomaria insieme all'acqua e mescolandolo fino ad avere una crema omogenea.

4. Montare la panna con la frusta del mixer, fino a quando forma picchi rigidi. Appena prima di servire, aprire i



club

profiteroles di lato, immettere la panna al centro, disporre su un piatto e versarvi sopra il cioccolato fuso.

Suggerimento – Se la panna montata viene messa nei bigne' con troppo anticipo, la pasta diventera' troppo acquosa.