

Profiteroles ricoperti di cioccolato all'arancia



Tempo preparazione:
10 minuti

Tempo di cottura:
45 minuti

Dosatura:
Per 4 persone

Elenco ingredienti

Per la pasta choux:

40 g di burro

1 pizzico di sale

120 ml di acqua o di latte

30 g di farina bianca

50 g di farina tipo "0"

120 g di uova leggermente sbattute

Per la farcitura:

crema pasticcera (la ricetta e' a pagina
279 /capitolo RICETTE DI BASE)

Ganache al cioccolato all'arancia (la ricetta
e' a pagina 280 /capitolo RICETTE DI BASE)

Istruzioni per la preparazione

1. Inserisci il Gancio a mezzaluna, imposta la temperatura al massimo e la



velocita' a 3. Versa il burro, il sale e l'acqua (oppure il latte) nel recipiente e porta a bollore. Aggiungi le farine. Porta la temperatura a zero e continua a mescolare per altri 3 minuti a velocita' 1. Quando la temperatura avra' raggiunto 80°C, unisci le uova e sbatti il composto per incorporarle bene.

Per preparare la farcitura:

Quando i bigne' si saranno raffreddati, riempi con la crema pasticcera e servili

accompagnando con salsa al cioccolato/ganache.

2. Versa il composto in una tasca da pasticciare e forma dei bigne' dal diametro di 3 cm sulla placca da forno. Schiacciane la sommita' con una forchetta inumidita. Lascia riposare a temperatura ambiente per 20 minuti. Quindi, cuoci per 7-10 minuti nel forno preriscaldato a 220°C e, successivamente, per 15 minuti a

180°C. Togli dal forno e pratica un piccolo foro alla base di ogni bigne'.

Rimetti in forno per 10 minuti per fare asciugare.