

# PICCOLI BIGNÉ

## ALLA CREMA DI VANIGLIA

PER 6/8 PERSONE

### PER L'IMPASTO DEI BIGNÉ

Farina .....	150g
Burro semi-salato.....	75g
Acqua.....	125ml
Latte.....	125ml
Uova medie .....	4
Zucchero .....	50g

### PER IL CRAQUELIN (OPZIONALE)

Farina .....	90g
Zucchero .....	90g
Burro semi-salato.....	75g

### PER LA GANACHE MONTATA AL CIOCCOLATO BIANCO E VANIGLIA

Cioccolato bianco Ivoire Valrhona .....	240g
Panna liquida intera .....	320g
Baccello di vaniglia di Tahiti <b>NOROHY</b> .....	1 baccello



### MONTAGGIO & FINITURA

**Preparare** la ganache montata: **tritare** il cioccolato bianco, **versarlo** in una ciotola.

**Portare** a ebollizione la panna liquida, quindi **versarla** poco a poco sul cioccolato, mescolando, fino ad **ottenere** un composto omogeneo e liscio. **Lasciar raffreddare** in frigorifero.

**Preparare** il craquelin: **mescolare** con la punta delle dita il burro, lo zucchero e la farina.

Con l'aiuto del matterello **stendere** la pasta sottilissima (1 mm) tra 2 fogli di carta da forno e **mettere** in freezer.

**Preparare** la pasta per bigné: **scaldare** in una casseruola l'acqua, il latte, il burro e lo zucchero.

Quando il composto è bollente, **togliere** la pentola dal fuoco, **versare** la farina tutta in una volta.

**Mescolare** bene fino ad **ottenere** un impasto molto denso che dovrebbe **staccarsi** dai bordi della casseruola (se necessario, rimettere la casseruola sul fuoco per **ottenere** questo risultato).

**Aggiungere** un uovo alla volta all'impasto, lavorandolo bene ad ogni aggiunta.

**Preriscaldare** il forno a 200°C. Utilizzando un cucchiaino o una sac à poche, **riporre** dei mucchietti di pasta su una teglia rivestita di carta da forno.

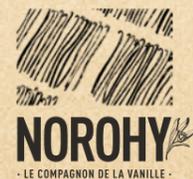
**Togliere** il craquelin dal freezer. Con un tagliabiscotti, **ritagliare** dei cerchi delle dimensioni dei bigné e **riporli** subito sui bigné.

**Infornare** per circa 20 minuti o fino a quando i bigné non si saranno dorati e gonfiati.

**Lasciare raffreddare** e **scavare** un piccolo buco sotto ognuno, usando la punta di un coltello.

**Montare** la ganache conservata come una chantilly, utilizzando uno sbattitore. **Versare** in una sac à poche e **guarnire** i bigné.

Ricetta offerta da:



Una ricetta originale di:  
Guillemette Auboyer

  @norohyvanille  
norohy.com

È vietata la riproduzione o la  
diffusione, salvo per uso privato.

Crediti fotografici:  
Agenzia **CRU**.