

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 NOROHY	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**.