

# Bignè dal cuore goloso



  
**VALRHONA**  
Imaginons le meilleur du chocolat®

# Bigné dal cuore goloso

UNA RICETTA ORIGINALE DELL'*École Gourmet Valrhona*

Ricetta calcolata per 8-10 pezzi.

## BISCOTTO CROCCANTE

75g Burro  
90g Zucchero di canna  
90g Farina T55

## BISCOTTO CROCCANTE

Mescolare il burro ammorbidito con gli altri ingredienti fino ad ottenere una sfera omogenea.

Stendere tra due fogli di plastica o di carta da forno.

Rimuovere con attenzione il foglio superiore e tagliare dei cerchi da 45mm e da 20mm. Conservare nel congelatore.

## IMPASTO PER BIGNÈ

80g Acqua  
80g Latte intero  
2g Zucchero semolato  
2g Sale fino  
75g Burro  
90g Farina  
140g Uova

## IMPASTO PER BIGNÈ

Far bollire il latte, l'acqua, il burro, lo zucchero e il sale.

Una volta tolti dal fuoco, aggiungere la farina, quindi rimettere sul fuoco, asciugando l'impasto con una spatola (per 1 minuto).

Con uno sbattitore a frusta piatta, finire di asciugare l'impasto e farlo intiepidire. Sbattere le uova e aggiungerle una ad una all'impasto.

Utilizzando una tasca munita di una bocchetta n°13, disporre su una teglia rivestita di carta da forno 8 bigné di circa 45mm di diametro.

Su un'altra teglia, disporre 8 bigné di 20mm di diametro.

Adagiare su ogni bigné un disco di biscotto croccante ancora congelato. Cuocere ogni teglia separatamente a 180°C in forno ventilato per circa 15-20 minuti.

## GANACHE MONTATA

### ALLA VANIGLIA

100g Panna intera liquida  
10g Miele d'acacia  
135g Cioccolato **IVOIRE 35%**  
1 Baccello di vaniglia  
250g Panna intera liquida

## GANACHE MONTATA ALLA VANIGLIA (DA PREPARARE IL GIORNO PRIMA)

Scaldare i 100g di panna con il miele e i semi di vaniglia.

Versare 1/3 di questa miscela calda sul cioccolato **IVOIRE 35%** sciolto, mescolando energicamente con una spatola.

Continuare aggiungendo poco a poco la restante panna liquida calda.

Mixare con un frullatore a immersione per rendere omogenea l'emulsione.

Aggiungere i restanti 250g di panna fredda e mixare nuovamente.

Ricoprire con della pellicola a contatto e conservare in frigorifero.

Lasciar cristallizzare per almeno 3 ore.

## FINITURA

150g **CREMA DA SPALMARE**

## MONTAGGIO

Dopo che si sono raffreddati, fare un buco sotto ogni bigné piccolo e guarnire con la **CREMA DA SPALMARE**.

Tagliare a metà i bigné grandi quindi guarnire la base del bigné con la ganache montata **IVOIRE 35%** alla vaniglia, poi disporre un piccolo bigné già guarnito con **CREMA DA SPALMARE**.

Terminare il montaggio versando una bella rosetta di ganache montata per ricoprire completamente il piccolo bigné. Infine appoggiarci sopra il cappello del bigné grande.

## *I consigli dei maestri pasticceri*

Non aprire il forno durante la cottura dei bigné, potrebbero sgonfiarsi.

Cuocere separatamente i bigné piccoli e i bigné grandi su due teglie separate dato che hanno cotture diverse.

Vivete un'esperienza golosa alla Cité du Chocolat a Tain l'Hermitage e partecipate ai nostri laboratori e stage di pasticceria.

Date un'occhiata al sito della Cité du Chocolat Valrhona: [www.citeduchocolat.com](http://www.citeduchocolat.com) /Valrhona - 26600 Tain l'Hermitage - Francia     [www.valrhona.com](http://www.valrhona.com)