



BIGNE', ECLAIRS, ZEPPOLE

chef Livello base

PASTA BIGNE' - RICETTA BASE

RICETTA PASTA BIGNE'

INGREDIENTI

DELI CHOUX

acqua

PREPARAZIONE

- | | |
|-------------|---|
| 1.000g | -Scaldare l'acqua a 50-55 °C. |
| 1.300-1500g | -Unire l'acqua e il DELI CHOUX in planetaria e mescolare con foglia a velocita' medio alta per circa 10-15 min o comunque, fino ad ottenere un impasto liscio e privo di grumi. |
| | -Lasciare riposare il composto cosi' ottenuto per 5-10 minuti circa. |

Composizione finale

- Dopo aver fatto riposare la pasta, mettere il composto in una sac à poche munita di bocchetta liscia o rigata e dressarlo su una teglia con carta forno o tappettino microforato.
- Cuocere alla temperatura di 200-220°C in forni a piastra ed a 170-190°C in forni ventilati rotativi per 25-30 minuti, secondo le dimensioni dei bignè.
- Dopo breve raffreddamento farcire e decorare a piacere.

CONSERVAZIONE:

- I bigné ottenuti con DELI CHOUX, non utilizzati immediatamente possono essere conservati per qualche giorno in sacchetti di politene, avendo cura di praticarvi dei fori per una leggera traspirazione.
- Per conservazioni più prolungate si consiglia di porre in congelatore.