



# BIGNE', ECLAIRS, ZEPPOLE

👤 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 velocità medio alta per circa 10-15 min o comunque, fino ad ottenere un impasto liscio e privo di grumi. |
|             | -Lasciare riposare il composto così 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 bigné.
- 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 polietilene, avendo cura di praticarvi dei fori per una leggera traspirazione.
- Per conservazioni più prolungate si consiglia di porre in congelatore.