



BIGNE', ECLAIRS, ZEPPOLE

👤 Livello base

PASTA BIGNE' - RICETTA BASE

RICETTA PASTA BIGNE'

DELI CHOUX

acqua

1.000g

1.300-1500g

-Scaldare l'acqua a 50-55 °C.

-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.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.