

# **BIGNE', ECLAIRS, ZEPPOLE**

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.