

BIGNÈ RICETTA TRADIZIONALE

Livello base

PASTA CHOUX

burro	850-900g
acqua	1.000g
farina	1.000g
sale	10g
uova intere	1.250-1.400g

-Portare ad ebollizione acqua, burro e sale, aggiungere la farina e continuare a far cuocere per 2-3 minuti sempre mescolando.
-Mettere il composto in planetaria con foglia ed aggiungere le uova poco alla volta miscelando a bassa velocità.

COMPOSIZIONE FINALE

-Dressare con bocchetta liscia su teglie leggermente unte o con carta da forno.
-Cuocere a 190-200°C.