

# **BIGNÈ RICETTA TRADIZIONALE**

☐ Livello avanzato

### **PASTA CHOUX**

#### INGREDIENTI

burro acqua farina

uova intere

#### PREPARAZIONE

850-900g Portare ad ebollizione acqua, burro e sale, aggiungere la farina e continuare
1.000g a far cuocere per 2-3 minuti sempre mescolando. Mettere il composto in
1.000g planetaria con foglia ed aggiungere le uova poco alla volta miscelando a
10g bassa velocità.

1.250-1.400g

## **Composizione finale**

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