



BIGNÈ RICETTA TRADIZIONALE

chef Livello base

PASTA CHOUX

INGREDIENTI

burro
acqua
farina
sale
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.
1.000g -Mettere il composto in planetaria con foglia ed aggiungere le uova poco alla
10g volta miscelando a 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.