

# BIGNÈ ALLA CREMA CON FRUTTI DI BOSCO (10 porzioni)

## Ingredienti

### per la pate a choux:

250 g di acqua

150 g di farina "00"

100 g di burro

5 uova

un pizzico di sale

### per la crema pasticcera:

500 ml di latte, 4 tuorli

130 g di zucchero

50 g di farina "00"

1 baccello di vaniglia

50 g di cioccolato fondente

lamponi, mirtilli, ribes

10 ciuffi di menta



## Attrezzatura

Una bastardella

Impastatrice planetaria

Stimmy, Geyser e Wisk

Due sac a poche

Due teglie microforate antiaderenti

Un leccapentole

Un bagnomaria

## Preparazione

Preparare la crema pasticcera montando con l'utilizzo di Stimmy e Wisk i tuorli e lo zucchero, aggiungere la farina, stemperare con il latte ed aggiungere il baccello di vaniglia. Portare rapidamente a cottura iniettando il vapore direttamente all'interno della crema. Raffreddare in abbattitore.

Preparare la pate a choux portando ad ebollizione l'acqua, il burro ed il sale nella bastardella della planetaria con l'utilizzo di Geyser. Aggiungere la farina in una sola volta, mescolare e portare a cottura iniettando il vapore nella massa finchè non si staccherà dalle pareti formando una palla. Montare la bastardella sulla planetaria e lasciar raffreddare qualche minuto, aggiungere poi le uova incorporandole una alla volta. Riempire con l'impasto una sac a poche e formare i bignè sulle teglie microforate antiaderenti. Cuocere in forno preriscaldato a 170 °C a convezione, per 30 minuti circa.

Riempire i bignè con la crema pasticcera utilizzando una sac a poche, sciogliere il cioccolato a bagnomaria e ricoprire a piacere i bignè. Servire accompagnandoli con i frutti di bosco ed un ciuffo di menta.