



Paola Paola

# Ricetta bigné by Paola Paola

Eclairs, deliziosi bigné con crema pasticcera.

Ingredienti per la pasta choux: 300 ml di acqua, 1 pizzico di sale, 1 cucchiaino e 1/2 di zucchero, 150 gr di burro, 1 cucchiaino di estratto di vaniglia, 195 gr di farina 00, 5/6 uova, (io ne ho messe 6 piccole).

Ingredienti per la crema pasticcera: 4 uova intere, 8 cucchiai colmi di zucchero, 4 cucchiai di Farina 00, 1 litro di latte intero, 2 cucchiaini di estratto di vaniglia.

Per prima cosa preparare la crema pasticcera, in un tegame portare a bollire il latte, a parte in una ciotola lavorare con una frusta le uova con lo zucchero, unire la farina mescolando bene, unire poco per volta il latte, trasferire il tutto nel tegame e fare addensare la crema (se dovesse fare dei grumi, basterà mescolare con vigore e i grumi spariranno).

Versare la crema in una ciotola, unire l'estratto di vaniglia, mescolare e coprire con pellicola a contatto, lasciare raffreddare completamente.

In un tegame versare l'acqua con lo zucchero, il pizzico di sale, l'estratto di vaniglia e il burro a pezzetti, portare a bollire e versare la farina setacciata tutta in un colpo mescolando fino a formare una palla (fuori dal fuoco).

Rimettere sul fornello e continuare la cottura per circa un minuto o poco più (l'impasto deve sfrigolare) mescolando continuamente. Versare l'impasto nella ciotola della planetaria, con frusta K, azionare a vel 1 per un minuto (deve intiepidire) unire una alla volta le uova non unire il successivo fino a che il precedente non sia ben amalgamato.

L'impasto si presenterà come una crema pasticcera piuttosto soda.

Trasferire in una sac a poche senza beccuccio (solo adattatore). Rivestire una teglia con carta forno leggermente imburata (e tolto l'eccesso con carta Scottex); formare dei bastoncini lunghi circa 7/8 cm e larghi un paio di cm, abbastanza distanziati tra loro perché in cottura cresceranno molto.

Immergere un dito in acqua e abbassare le eventuali punte rialzate. Spruzzare leggermente con acqua prima di infornare (questo creerà vapore e favorirà la crescita). Infornare a 200 gradi per 10 minuti, abbassare a 180 gradi per 5 minuti, infine portare a 160 gradi per ulteriori 15/20 minuti.

Spegnere il forno, mettere un mestolo tra la porta del forno, in modo da far uscire il vapore, così asciugheranno bene interamente.

Ora praticare un paio di forellini nella base sotto. Mescolare la crema preparata in precedenza, metterla in una sac a poche con beccuccio e farcire gli eclairs inserendo la crema nella parte sottostante. Cospargere con abbondante zucchero a velo.

[Read More](#)

---