LE RICETTE DI SCUOLA TESSIERI

Scuola Tessieri®
ATELIER DELLE ARTI CULINARIE

Ricetta del Pastry Chef Ettore Beligni

Tipologia di ricetta:

Bignè Craquelin

Lista spesa

Per la pasta bignè

- 125 gr Latte intero
- 125 gr Acqua
- 3 gr Sale
- 3 gr Zucchero semolato
- 100 gr Burro
- 150 gr Farina 0
- 245 gr Uova intere

Per il craquelin

- 50 gr burro
- 50 gr zucchero semolato
- 60 gr farina debole
- 2 gr sale

Per la crema al cioccolato

- 500 gr latte intero
- 150 gr tuorlo
- 150 gr zucchero semolato
- 25 gr amido di mais
- 150 gr cioccolato fondente
- 200 gr panna semi montata

PROCEDIMENTO

Pasta Bignè

Per la pasta Bignè unire in una casseruola dal fondo largo, sul fuoco, latte ed acqua insieme a sale, zucchero e burro.
Appena il burro sarà sciolto ed il composto bolle, togliere dal fuoco ed inserire la farina in un colpo solo, girare vigorosamente fuori dal fuoco ottenendo così una sorta di polentina.

Riportare sul fuoco il tutto per 3 minuti per asciugare leggermente fino a che la polentina non si stacca dalle pareti della pentola.
Lasciar stiepidire l'impasto, ed aggiungere un uovo alla volta.

Craquelin

Per il craquelin impastare tutti gli ingredienti con il burro ben freddo, ottenendo così un composto omogeneo.
Stendere l'impasto tra due fogli di carta forno utilizzando un mattarello, dallo spessore di 2 mm circa, e riporre in congelatore.
Dressare i bignè su carta foro e porre un disco di craquelin della stessa circonferenza.

Cuocere nel forno statico a 170 per 20 minuti circa

Crema al cioccolato

Amalgamare i tuorli con lo zucchero e l'amido di mais, unire il latte caldo e riportare a bollore.
Sciogliervi la massa e far raffreddare, alleggerire con la panna.

Scarica tutte le ricette di questa collana dal sito www.scuolatessieri.it

Seguici sui Social