Iginio Massari The Sweetman, si fa presto a dire profiteroles...

massari-11-367a6b87

PROFITEROLES

Ingredienti

Pasta per bignè
250 ml d'acqua
100 g di burro
150 g di farina tipo 00
240 g di uova intere
3 g di sale
3 g di zucchero
Crema Chantilly
500 ml di panna montata
1/2 baccello di vaniglia
30 g di zucchero a velo
Crema ganache al cioccolato
200 ml di panna liquida
250 g di cioccolato fondente

Preparazione

Pasta per bignè
Cuocere in un tegame capiente acqua, burro, sale e zucchero. Quando arriverà ad ebollizione aggiungere la farina setacciata in precedenza. Mescolare lentamente e portare l'impasto a 92°C. In una macchina planetaria munita di attrezzo a scudo (o foglia) lavorare il composto per qualche secondo da solo per abbassare un po' la temperatura, quindi unire le uova gradualmente. La pasta

sarà pronta quando diventerà liscia tanto da scorrere sul cucchiaio formando un triangolo.
A questo punto trasferirla in un sac à poche con beccuccio liscio e formare una serie di semisfere in una teglia leggermente imburrata e infarina, oppure dotata di tappetino microforato per la cottura in forno. Inumidire i bignè tamponandoli con un foglio di carta da cucina imbevuto d'acqua. Cuocere in forno preriscaldato a 190°C per 12 minuti a "valvola aperta". Dovranno assumere un bel colore nocciola dorato.
Crema chantilly (per ripieno)
Montare tutti gli ingredienti assieme per ottenere una crema.
Crema ganache al cioccolato (per copertura)
Tritare finemente il cioccolato e versarvi sopra la panna liquida a una temperatura di almeno 92°C. Miscelare delicatamente con la spatola, cominciando dal centro e allargandosi verso l'estremità, fino a ottenere una vera emulsione. Mixare per un minuto. La crema sarà pronta quando sarà diventata lucida e omogenea.

Composizione
Farcire abbondantemente i bignè con la crema chantilly, poi glassarli uno ad uno nella ganache al cioccolato e disporli ad albero su un'alzatina. Decorare con rose di panna montata prima di servire.

***Iginio Massari The Sweetman* è in onda tutti i giorni su Sky Uno.**