Alessandro Borghese Kitchen Sound, un fantastico profiteroles. VIDEO

borghese-9-d3066158

PROFITEROLES
(Costo € - Tempo 1ora e 30min - Difficoltà ###)

Ingredienti
Per la pasta choux:
540g uova intere
367,5g acqua
332,5g burro
52g latte intero
350g farina 00
1 pizzico di sale

Per la crema pasticcera:
1 bacca di vaniglia
250g zucchero
6 tuorli d'uovo
1l di latte
500 ml panna
80g farina
Scorza di 1 arancio e di 1 limone

Per la ganache al cioccolato:
Cioccolato fondente
Panna

Preparazione:
Per la pasta choux, versa in una pentola: acqua, latte e burro. Mescola tutto a fiamma dolce. Quando inizia a sobbollire, aggiungi la farina setacciata e un pizzico di sale. Fai attenzione ad evitare la formazione di grumi.
Leva il composto dal fuoco e versalo in una planetaria. Impasta lentamente, così da lasciare che si raffreddi, e versa poco a poco le uova.
Ultimato l'impasto, trasferiscilo in una sac a poche e forma i bignè, disponendoli su una teglia ricoperta di carta forno. Cuoci in forno a 220 gradi per 20 minuti.
Per la crema pasticcera, fai bollire il latte e la panna all'interno di una pentola con: scorza di arancia, scorza di limone e una bacca di vaniglia.
A parte monta, i tuorli con lo zucchero. Incorpora la farina e mescola. Quando il latte e la panna raggiungono il bollore versali nel composto montato, amalgama bene il tutto e riporta sul fuoco.
Cuoci 2/3 minuti mescolando con una frusta fino ad ottenere una crema densa e traslucida. Lascia raffreddare.
Farcisci i bignè con la crema pasticcera.
Nel frattempo metti a bollire la panna in un pentolino. Raggiunti i 60 gradi versa la panna sul cioccolato fondente tagliato a pezzetti e amalgama bene.
Disponi i bignè su una griglia, ricoprili con la ganache e lascia colare il cioccolato in eccesso.
Adagia il profiteroles sul piatto e completa con qualche ciuffetto di panna.

La nuova stagione di Alessandro Borghese Kitchen Sound è in onda tutti i giorni su Sky Uno