Iginio Massari The Sweetman, i bignè con crema all’Alchermes. VIDEO

massari-10-549b0d68

Bignè con crema all’Alchermes

PER LA FROLLA ALLE MANDORLE
75 g di burro morbido
32 g di zucchero a velo
17 g di uova
15 g di mandorle in polvere + 1 g di sale
100 g di farina 00
1 baccello di vaniglia

PER LA PASTA CHOUX
60 g di latte
60 g di acqua + 60 g di burro
2 g di sale + 2 g di zucchero
75 g di farina 00 + 140 g di uova

PER LA CREMA PASTICCERA ALL’ ALCHERMES
250 g di latte
250 g di panna liquida
150 g di zucchero semolato
40 g di farina 00
1 baccello di vaniglia
100 g di Alchermes
250 g di tuorli

PER L’ASSEMBLAGGIO

zucchero a velo q.b.

Iginio Massari The Sweetman