

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