



BIGNE' CRAQUELIN

Autore:
MAURIZIO SANTIN

Livello:



INGREDIENTI

PASTA CHOUX AL LATTE

130 g di acqua
130 g di latte
140 g di farina W 220
120 g di Master Martini Maxime Melange Gold Cream
260 g di uova intere
5 g di zucchero semolato
3 g di sale fino

IMPASTO A CRAQUELIN AL CACAO

200 g di Master Martini Maxime Melange Gold Cream
240 g di zucchero semolato
230 g di farina 00
10 g cacao in polvere

IMPASTO A CRAQUELIN GIALLO

200 g di Master Martini Maxime Melange Gold Cream
240 g di zucchero semolato.
240 g di farina 00
2 g di colorante liposolubile giallo

IMPASTO A CRAQUELIN

200 g di Master Martini Maxime Melange Gold Cream
240 g di zucchero semolato.
240 g di farina 00

LAVORAZIONE

- in un tegame portare l'acqua a bollore con la Maxime Melange Gold Cream e il sale;
- fuori dal fuoco aggiungere in una volta sola la farina setacciata e mescolare con una frusta;
- continuando a mescolare, riportare sul fuoco e cuocere fino a quando l'impasto si staccherà dalle pareti del tegame
- lasciar intiepidire e aggiungere le uova una alla volta mescolando bene
- quando l'impasto sarà omogeneo, aiutandosi con una tasca da pasticceria formare i bignè su una placca leggermente imbrattata
- cuocere a 180°C in forno ventilato

- impastare tutti gli ingredienti fino ad ottenere un composto omogeneo;
- avvolgere in carta pellicola e lasciar riposare almeno un paio d'ore prima dell'utilizzo;
- stendere l'impasto finemente e coppare in dischi da posizionare sui bignè prima della cottura