

Profiteroles o bignè farciti.

Per le feste vi propongo un dolce veloce con i bignè già pronti. Il risultato è stato ottimo anche esteticamente. Chi direbbe che non l'abbiamo fatti noi?

Ingredienti:

- una busta di bignè confezionati (ca. 200 g)
- crema pasticciera o chantilly

Per la copertura una glassa preparata con

- 200 g di cioccolato a vostra scelta
- 40 g di burro
- 2 cucchiaini di acqua

oppure crema ganache preparata con

- 200 g di cioccolato a vostra scelta
- 200 g di panna

Eventuale panna montata per decorare.

Sarà possibile farcire o decorare con tutte queste creme:

<https://www.antoniettapolcaro.it/crema-pasticciera-seconda-versione/> . Questa è quella con cui ho farcito io.

<https://www.antoniettapolcaro.it/crema-pasticciera-alla-panna/>

<https://www.antoniettapolcaro.it/crema-al-latte-condensato/>

<https://www.antoniettapolcaro.it/crema-zabaione/> . Qui aggiungete una volta raffreddata un 300 grammi o più di panna montata.

Chi volesse fare i bignè in casa può utilizzare questa ricetta:

<https://www.antoniettapolcaro.it/le-zeppele-di-san-giuseppe/> facendo delle forme più piccole e riducendo i tempi di cottura, tipo ad una quindicina di minuti.

Potremo ricoprire con zucchero fondente: <https://www.antoniettapolcaro.it/zucchero-fondente/> oppure <https://www.antoniettapolcaro.it/zucchero-fondente/>

Come ho detto nel video preparati il giorno prima si ammorbidiscono e la crema diventa un tutt'uno con la pasta dei bignè.