



Profiteroles con ganache di cioccolato e panna

Autore: Marco Scaglione

Fotografo: Francesco Bolognini

INGREDIENTI per 4 persone

100 g di burro

100 g di acqua

120 g di mix pane Revolution

3/4 uova intere

Per la crema

500 g di latte

4 tuorli d'uovo

130 g di zucchero

60 g di amido di riso consentito

la bacca di una vaniglia priva di polpa

60 g di amido di mais consentito

Per la glassatura

500 g di cioccolato 74% consentito

350 g di panna fresca

50 g di olio di semi di girasole

Per la panna montata

250 g di panna fresca

20 g di zucchero



Tempo: 45 minuti più riposo wDifficoltà: facile

PROCEDIMENTO

Per i bignè: versate l'acqua in una casseruola insieme al burro e portate quasi ad ebollizione entrambi gli elementi in pentola. Appena risulterà del tutto fuso, togliete la pentola dal fuoco e fate stemperare qualche secondo, unite a pioggia il mix, mescolando di continuo con un cucchiaio oppure con una frusta fino ad ottenere una palla. Cuocete fino a quando l'impasto si staccherà dalle pareti, mescolando di continuo per circa 3-4 minuti. Togliete dal fuoco, lasciate riposare per 1-2 minuti (l'impasto dovrà essere ancora tiepido), poi unite un uovo per volta (le uova devono essere a temperatura ambiente, perché si riesca a far coagulare bene l'uovo all'impasto), mescolando il tutto con una frusta elettrica. Formate con l'impasto delle palline, utilizzando un sac à poche oppure

due cucchiaini, e disponetele ben distanziate su una teglia foderata con carta forno; cuocete nel forno caldo a 210 °C per 15-20 minuti. Sfonate e lasciate raffreddare.

Nel frattempo preparate la crema. Versate il latte in una casseruola insieme alla bacca di vaniglia e portate quasi il tutto ad ebollizione. Lavorate i tuorli con le fruste elettriche in una terrina con lo zucchero; unitevi l'amido e continuate a lavorare fino ad ottenere un composto spumoso. Versatevi a filo il composto caldo di latte, mescolando di continuo con una frusta a mano, fino ad amalgamare il tutto.

Trasferite il composto nuovamente nella casseruola, mettetelo sul fuoco e portatelo a ebollizione, fino a quando si sarà addensato. Spegnete il fuoco e trasferite la crema in una teglia bassa e larga, livellatene la superficie

e cospargete con un po' di zucchero. Coprite con pellicola da cucina e fate riposare in frigorifero per 40/60 minuti.

Versate la panna (deve essere da frigo perché si faciliti la montata del grasso della panna) con lo zucchero in una terrina, montatela con la frusta elettrica finché non risulterà ben ferma, mettetela in un sac à poche con bocchella rigata e riponetela in frigo fino al suo utilizzo.

Per la glassatura: fate scaldare la panna insieme al cioccolato a bagnomaria, lasciate sul fuoco fino a quando entrambi i composti non si saranno amalgamati e risulteranno ben densi.

Farcite ogni bignè con la crema al cioccolato, create una piccola piramide e colate la ganache sopra; scornettate i buchi con la panna montata.