



## BIGNE', ECLAIRS, ZEPPOLE

### PASTA BIGNE' - RICETTA BASE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



#### RICETTA PASTA BIGNE'

##### INGREDIENTI

DELI CHOUX	g 1.000
ACQUA	g 1.300-1500

##### PREPARAZIONE

Scaldare l'acqua a 50-55 °C.

Unire l'acqua e il DELI CHOUX in planetaria e mescolare con foglia a velocità medio alta per circa 10-15 min o comunque, fino ad ottenere un impasto liscio e privo di grumi.

Lasciare riposare il composto così ottenuto per 5-10 minuti circa.

##### COMPOSIZIONE FINALE

Dopo aver fatto riposare la pasta, mettere il composto in una sac à poche munita di bocchetta liscia o rigata e dressarlo su una teglia con carta forno o tappettino microforato.

Cuocere alla temperatura di 200-220°C in forni a piastra ed a 170-190°C in forni ventilati rotativi per 25-30 minuti, secondo le dimensioni dei bigné.

Dopo breve raffreddamento farcire e decorare a piacere.

##### CONSERVAZIONE:

- I bigné ottenuti con DELI CHOUX, non utilizzati immediatamente possono essere conservati per qualche giorno in sacchetti di polietilene, avendo cura di praticarvi dei fori per una leggera traspirazione.
- Per conservazioni più prolungate si consiglia di porre in congelatore.