



Seduction Line

PASTA BITTER



Profiteroles

RICETTA BIGNE'

DELI CHOUX	g 1.000
Acqua calda (50-55°C)	g 1.300-1.400

Mescolare a media velocità DELI CHOUX ed acqua calda (50-55°C) in planetaria con foglia per 10-15 minuti e comunque fino all'ottenimento di un impasto liscio e privo di grumi. Lasciare riposare l'impasto per 10 minuti circa e con sacchetto munito di bocchetta, depositare la pasta su teglie con carta da forno. 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 bignè.

RICETTA CREMA PASTICCERA

Latte	g 1.000
Zucchero	g 300-350
SOVRANA	g 80
Tuorli d'uovo	g 100

Miscelare SOVRANA e zucchero, aggiungere il latte rimescolando energicamente con frusta onde evitare la formazione di grumi, portare all'ebollizione mescolando continuamente e far raffreddare. Montare la panna e miscelare in parti uguali con la crema pasticcera formando così una crema chantilly, farcire i bignè e immergerli completamente nella PASTA BITTER precedentemente fusa a bagnomaria od in forno a micro onde (500 watt max.) a 35°C circa. Decorare i profiteroles con dei ciuffetti di panna montata.