TAYLOR & COLLEDGE

BIGNE’ ALLA PANNA E VANIGLIA

Tempo totale di preparazione: 70 Minuti
Numero di porzioni: 20 Numero di porzioni

Ingredienti

Bigne’

250 ml acqua
125 g burro
150 g farina 00
4 uova grandi

Crema

400 ml panna da montare
2 cucchiaini Pasta di Vaniglia Taylor & Colledge
75 g zucchero di canna
Zucchero a velo per decorare

Preparazione

1. Iniziamo con la nostra bignè alla panna e vaniglia ricetta. Preriscalda il forno a 200° e prepara due teglie ricoprendole con carta da forno.
2. In un pentolino di media grandezza, scalda acqua e burro mescolando fino a far sciogliere il burro e il tutto inizia a bollire.
3. Rimuovi il pentolino dal fuoco e aggiungi la farina. Usando un cucchiaio di legno, mescola fino ad ottenere una palla liscia e compatta.
4. Trasferisci l’impasto nella ciotola del mixer. Con il mixer a media velocità aggiungi un uovo alla volta, incorporando bene ogni uovo. Continua a frullare fino a che il composto diventa lucido e denso.
5. Versa il composto in una sac à poche a punta larga (2 cm) e disponi delle noci di impasto (3-4 cm) sulla lastra foderata con carta da forno lasciando uno spazio di circa 5 cm tra l’una e l’altra.
6. Cuoci per 30 minuti, scambiando la lastra sotto con la lastra sopra a metà cottura per garantire una cottura omogenea. Cuoci finché i bignè non diventano gonfi e dorati. Trasferisci i bignè in una gratella a raffreddare.
7. Per la crema di farcitura monta la panna insieme alla Pasta di Vaniglia e lo zucchero di canna. Trasferisci la crema in una sac a poche a punta tonda di piccolo diametro e riponila in frigorifero a raffreddare.
8. Per servire, taglia ogni bignè a metà e farcisci con la crema oppure pratica un piccolo buco sotto ad ogni bignè e farcisci dall’interno. Presentali su un piatto da portata.Godetevi il loro bignè alla panna e vaniglia.