



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE001898

Registrata in data 28 Dic 2017 alle ore 11:47

da PAOLO GRAMAGLIA

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate, Autunno, Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

Bignè di pastiera

"I bignè alla crema di pastiera: la versione più buona ed intelligente del tradizionale dolce napoletano rivisitato in chiave moderna" cit. Luciano Pignataro.

Tempo di preparazione: 60 minuti

Ingredienti per 10 persone

Per 30 bignè ml. 250 di acqua
g 1.650 di farina 00
g 9 di zucchero semolato
g 100 di burro
g 210 di uova (circa n. 4 uova intere medie)
n.1 pizzico di sale

Ingredienti per la crema di pastiera

g 300 di ricotta di pecora
g 80 di panna fresca
g 80 di cioccolato bianco
g 50 di frutta candita mista
g 60 di grano per pastiera precotto
g 80 di zucchero a velo impalpabile
g 80 di miele di acacia
n. ½ fialetta di acqua fior d'arancio
g 80 di zucchero
q.b. acqua

Strumenti di cottura

Pentola, forno

Preparazione

Preparazione Bignè

Tagliate il burro a pezzi e mettetelo in una pentola con l'acqua, il sale e lo zucchero e portate a bollore a fuoco dolce. Aggiungete, poi, la farina setacciata, tutta in una volta, spostando il tegame dal fuoco e girando di continuo con una frusta, per evitare la formazione di grumi. Rimettete subito sul fuoco e continuate a mescolare con un cucchiaino di legno fino a che il composto non si staccherà dalle pareti della pentola. Ora trasferite il composto in una planetaria e lavoratelo per circa 2 minuti; non appena la pasta si sarà raffreddata, aggiungete il primo uovo, mescolando per farlo assorbire completamente. Aggiungete man mano le altre uova seguendo sempre la stessa procedura.

Una volta aggiunte tutte le uova, lavorate fino ad ottenere un impasto liscio e cremoso. Quando la pasta choux sarà pronta, versatela in una sac-à-poche, utilizzando un beccuccio liscio o a stella, e formate dei piccoli bignè da adagiare su una leccarda leggermente imburrata. Sistemate in modo che, gonfiandosi in cottura, non si attacchino tra di loro. Spennellateli con un tuorlo d'uovo e cuoceteli in forno statico già caldo a 220° per un quarto d'ora. Trascorso questo tempo, abbassate la temperatura a 180° o 190° e continuate a cuocere per 10 minuti. Appena pronti, spegnete il forno e

lasciate intiepidire con lo sportello semiaperto per mezz'ora così da permettere alla pasta di asciugarsi all'interno. Una volta raffreddati i vostri bignè sono pronti per essere farciti.

Preparazione crema di pastiera

Setacciate la ricotta e aggiungete la panna fresca, lo zucchero a velo, il miele, il cioccolato bianco fuso e amalgamate, poi, l'acqua di fior d'arancio e i canditi e continuare ad amalgamare. Riempite una sac-à-poche con una punta liscia. In un pentolino con lo zucchero ricoperto dall'acqua, fate caramellare dolcemente il grano precotto per pastiere.

Preparazione dei bignè alla pastiera

Aprite i bignè e farciteli con la crema di pastiera, guarnite la parte superiore con un ciuffetto di crema, il grano e un tocchetto di frutta candita.