



Croque-en-bouche con crema di castagne - [Visualizza sul sito](#)
di Silvia

Dessert ? panna ? bignè ? marron glacé

Da grande dizionario enciclopedico Cucina Italiana

Ingr.per 6 persone:

Per i bignè:

farina bianca 125 gr.

acqua 250 gr.

burro 60 gr.

3 uova

Sale

(credo sia la stessa ricetta degli choux che abbiamo già nel ricettario)

Per farcire e guarnire:

crema di castagne gr. 100

6 savoiardi

Marron glacé

Panna fresca 600 gr.

Preparare i bignè. Portare a bollore g.250 di acqua con il burro e un pizzico di sale, quindi versatevi la farina tutta in una volta e, mescolando, fate cuocere l'impasto finché non sfrigolerà e si staccherà dalla parete della casseruola. Rovesciatelo su un piano di marmo o un vassoio e allargatelo con il dorso di un cucchiaio di legno, perché intiepidisca più rapidamente.

(io ho messo la pentola con l'impasto dentro e il coperchio sopra, sul terrazzo).

Mettere l'impasto in una ciotola oppure nell'impastatrice con la frusta a gancio (io ho usato le fruste a gancio in dotazione con lo sbattitore) e aggiungere le uova, una alla volta, evitando di unire il successivo se quello precedente non è stato completamente assorbito.

Raccogliere la crema ottenuta in una tasca da pasticciere con la bocchetta grossa spizzata e farla uscire sulla placca ricoperta con carta forno, formando 24 ciuffi distanziati tra loro. Infornate a 160° per circa 40 minuti, controllando che i bignè siano asciutti prima di sfornarli.

(io li lascio nel forno socchiuso e spento finché sono freddi).

Ne frattempo preparare la farcia: montate la panna ben ferma, poi mescolatene gr.400 con la crema di castagne e, con parte della farcia riempite i bignè. Con la restante, formate in una ciotola una piramide sostenuta intorno dai savoiardi.

Contornate la piramide con i bignè e ciuffi della panna montata rimanente, fatta uscire dalla tasca da pasticciere, quindi completate con alcuni marron glacé.

Tenete in frigorifero fino al momento di servire.

Per la ?costruzione?.