



Bimby: Profiteroles - [Visualizza sul sito](#)  
di Sconosciuto

Pasta per gli choux  
350 gr. di uova  
140 gr. di farina manitoba 280 gr. di burro  
3 dl di acqua

Mettere nel boccale acqua e burro e cuocere per 10 min. a 100°C vel. 3. Al termine aggiungere dal foro del coperchio la farina e impastare per 20 sec. a vel. 4 o più fino a quando l'impasto si stacca bene dalle pareti. Lasciare raffreddare poi unire dal foro del coperchio con lame in movimento vel. 6, 1 per volta le uova: 20 sec. vel. 6. Disporre la pasta a cucchiaini sulla carta da forno e cuocere per 15 min. a 180°C e per 15 min. a 200°C. Farcire i beignets con crema o panna e disporli a cascata su un piatto da portata. Ricoprirli con salsa al cioccolato e guarnirli con ciuffi di panna montata

Crema al cioccolato per farcitura  
200 gr di latte  
40 gr di zucchero (50-60 se si preferisce più dolce)  
1 uovo  
1/2 misurino di maizena  
1/2 cucchiaino di caffè istantaneo  
1 bicchierino di rhum  
150 gr di cioccolato fondente

Tritare il cioccolato 30 sec vel 7 e metterlo da parte. Nel boccale mettere il latte, l'uovo, lo zucchero, la maizena e il caffè istantaneo. Cuocere per 4 min 80°C vel. 4. portare la vel a 6 per 1 min, sempre a 80°C ed aggiungere il cioccolato tritato e il bicchierino di rhum.

Crema ganache per copertura  
300g di cioccolato fondente  
300 g di panna liquida fresca  
Tritare il cioccolato per 9 sec. Vel. 8 e mettere da parte. Nel boccale versare la panna e scaldare per 5 min. 80°C vel. 2. Unire il cioccolato e mescolare per 1 minuto vel. 3 per ottenere un composto liscio e lucido. Mettere il boccale in frigorifero per 10 min. Una volta freddo inserire la farfalla e mescolare per 4 min. vel. 3. Spalmare la ganache sul dolce con l'aiuto di un spatola di acciaio.

