



Profiteroles all'arancia - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

dolce - dessert - frutta

PASTA PER BIGNE'

Ingredienti:
125 gr. farina
125 gr. burro
250 gr. acqua
4-5 uova
1 pizzico di sale

Procedimento:

Versare l'acqua in una casseruola, aggiungere il sale e il burro e portare a ebollizione. togliere la casseruola dal fuoco per un attimo e unire tutta la farina mescolando energicamente con un cucchiaio di legno. Rimettere la casseruola sul fuoco e fare cuocere mescolando dall'esterno verso l'interno per 2/3 minuti o fino a quando la pasta si staccherà dalle pareti del recipiente e si raccoglierà in un unico blocco. Trasferire l'impasto in una ciotola e fare intiepidire, poi incominciare ad aggiungere un uovo per volta, incorporarlo con energia; in un primo momento la pasta tenderà a stracciarsi ma poi si ricomporrà. Aggiungere così tutte le uova lavorando allo stesso modo. A questo punto la pasta è pronta per essere messa in una tasca da pasticceria.

PROFITEROLES:

Ingredienti:
500 gr. di pasta da bignà
4 tuorli
100 gr. di zucchero
60 gr. di farina
400 gr. di latte
2 arance non trattate
200 gr. di cioccolato bianco
una noce di burro
50 gr. di panna fresca

Procedimento:

Mettere la pasta da bignè nella tasca da pasticceria con bocca larga e distribuirla in mucchietti distanziati su una placca imburata e inforna a 200 gradi per 20 minuti o finchè i bignè saranno gonfi e asciutti dentro.

Scaldare il latte in un pentolino con metà zucchero e le scorze delle arance. Montare i tuorli in una casseruola con il resto dello zucchero usando una frusta, incorporare il latte filtrato e cuocere a fuoco basso mescolando per 7/8 minuti o finché diventa densa. Togliere dal fuoco e profumare la crema col succo delle arance. Scaldare la panna in un pentolino, unire il cioccolato spezzettato e il burro e lasciare fondere dolcemente, mescolando. Trasferire la crema all'arancia in una siringa per dolci e riempire i bignè. intingerli nella salsa al cioccolato e metterli a piramide. Guarnire a piacere con ciuffetti di panna.