

BIGNE':

Anche i bigné come la pasta sfoglia si presentano di gusto neutro (né salati né dolci) per cui si prestano a farciture sia dolci con varie creme che salati per esempio con creme di gorgonzola. Anche le forme possono essere delle più svariate, tondi, cigni, a ciambella. Con un impasto simile fatto per fritto sono buonissime le famose Zeppole di San Gennaro. Anche di questo vi scriverò in seguito le ricette.

INGREDIENTI: 250 ml. di acqua

150 gr. di farina

100 gr. di burro

4 uova (circa a seconda della grandezza)

½ cucchiaino di sale

½ cucchiaino di zucchero.

***Far bollire l'acqua con 100 gr. di burro il sale e lo zucchero
Quando bolle togliere dal fuoco mettere la farina e mescolare energicamente.***

Rimettere sul fuoco a fiamma bassa e mescolare finché l'impasto comincia leggermente a velare la pentola, a questo punto spegnere il fuoco e lasciar raffreddare.

Aggiungere una alla volta le uova mescolando e inserendo l'uovo successivo fino al completo assorbimento dell'impasto dell'uovo precedente.

Il composto è pronto quando non risulta né troppo liquido né troppo secco deve essere brillante e morbido, quindi le uova possono essere di più o di meno a seconda della loro grandezza. L'impasto viene poi inserito in una tasca da pasticciere utilizzando il beccuccio liscio o zigrinato a seconda degli utilizzi. Per i classici bigné ci vuole il beccuccio tondo liscio si fanno

tanti mucchietti grandi all'incirca come una castagna sulla carta da forno distanziandoli poiché poi in forno gonfieranno. Mettere in forno già caldo per 15 minuti a 200° poi abbassare il forno a 180° e lasciare ancora 10 minuti. Per la preparazione dei famosi cigni si utilizzerà il beccuccio zigrinato. Ma questo ve lo insegnerò in seguito.

PICCOLI TRUCCHI E SEGRETI:

Prima di farcirli aspettare che siano freddi

Si possono conservare qualche giorno in una scatola metallica ermetica.

Si possono surgelare.

Le uova devono essere necessariamente messe ad impasto freddo o cuocerebbero.

Buone golosità a tutti.