





CROQUEMBOUCHE

COMPOSIZIONE

Bigné
Zucchero
Crema chantilly o zabaione

BIGNÉ

farina	500 g
burro	300 g
uova	15
sale	10 g
acqua	1/2 l
<u>per il caramello:</u>	
zucchero	500 g
acqua	150 g
glucosio	q.b.

PROCEDIMENTO

Portare a ebollizione l'acqua, il sale e attendere che il burro si scioglia. Aggiungere la farina avendo cura di

mescolare il tutto con un cucchiaino di legno sino a che il composto raggiunge la consistenza di una polenta.

Mettere il planetaria e aggiungere circa 15 uova intere, ma facendo attenzione a non unirne più di due o tre alla volta.

Con l'impasto formare delle palline, utilizzando il sac a poche, e porle su una teglia.

Cuocere in forno ventilato a 170-180°C sino a che si siano gonfiate; diminuire la temperatura di circa 20-30°C e lasciare in forno fino ad asciugatura.

A cottura ultimata, riempire i bigné con crema chantilly o allo zabaione.

Caramellare quindi lo zucchero e con una frusta formare tanti fili di caramello che creeranno una specie di gabbia intorno ai bigné.

