



Bigné chantilly di sfoglia sullo stecco

Dolci

⌚ 40m

🍴 4



Ingredienti

- 1 Confezione 1 confezione di Pasta Sfoglia Rettangolare
- 2 in 2 Uova
- 300 mL 300 ml di Latte
- 40 g 40 g di Farina
- 60 g 60 g di Zucchero
- 170 g 170 g di Zucchero
- 70 g 70 g di Acqua
- 70 mL 70 ml di Panna fresca
- 2 Cucchiaini 2 cucchiaini di Zucchero a velo
- 0.5 Stecca mezza stecca di Vaniglia

Informazioni nutrizionali

Numero di porzioni

Preparazione

PASSAGGI 1 Prima di tutto prepariamo la crema pasticcera: in un tegame sbattete le uova con lo zucchero, fino ad ottenere un composto soffice e spumoso. Aggiungete la farina setacciata e mescolate, per evitare che si formino grumi. Scaldate il latte e appena prende il bollore versatelo sul composto. Mescolate bene e trasferite di nuovo il tutto nel tegame, portando nuovamente a bollore. Fate sobbollire delicatamente per un paio di minuti, togliete dal fuoco, versate la crema ottenuta in una tazza o ciotola e lasciate raffreddare. Passiamo ai bigné: srotolate la sfoglia e tagliate 24 cerchi con uno stampo a cerchio del diametro di 5 centimetri. Imburrate leggermente una teglia per mini muffin e adagiate 12 cerchi negli stampini. Su una teglia coperta con carta da forno sistemate gli altri 12 cerchi, questa volta bucherellandoli al centro con i rebbi di una forchetta. Infornate entrambe le teglie per circa 8-10 minuti a 200 °C per ottenere delle palline di sfoglia e dei tondini leggermente sfogliati. Prepariamo la crema chantilly: versate la panna in un contenitore, aggiungere i semi della mezza bacca di vaniglia, lo zucchero e montate fino ad ottenere una panna montata molto solida. Riempite una sacca da pasticciare con una punta a stella. Infine, prepariamo il caramello: in un pentolino versate 170 g di zucchero e versatevi sopra a filo 70 g di acqua. Mescolate con un cucchiaino per far sciogliere lo zucchero e lasciate bollire il composto a fiamma moderata. A questo punto procediamo ad assemblare i bigné sullo stecco come segue: in una sacca da pasticciare versate la crema pasticcera e farcite, con l'aiuto di una punta con l'ugello non troppo grande, i bigné tondi; passate la base del bigné nel caramello caldo e appiccicatelo al tondino in sfoglia, senza scottarvi, poi infilate la composizione e proseguite con gli altri. Infine, usate la panna per decorare tutto il diametro dei bigné.

