

I Profiteroles



di LUCA GUASTINI-

I **Profiteroles** sono un classico dessert francese divenuto famoso in tutto il mondo. Il dolce è formato da piccoli **bignè** di pasta choux **farciti** con panna montata oppure con crema pasticcera e **ricoperti con una glassa al cioccolato, solitamente disposti a piramide** con una decorazione fatta con **ciuffi di panna montata.**

Ingredienti:

30 bignè piccoli da fare in casa oppure acquistare già pronti

500 gr di panna fresca

zucchero a velo

crema pasticcera

per la glassa:

300 gr di cioccolato fondente

una noce di burro

250 gr di panna liquida

2 o 3 cucchiaini di zucchero a velo

Procedimento:

Preparare i bignè con la ricetta che abbiamo dato in precedenza oppure acquistarli già pronti in forno o dal pasticciere di fiducia, montare la panna fresca insieme allo zucchero a velo dolcificandola a piacere, quando è ben montata utilizzarla per riempire i bignè. Oppure, volendo unirla a della crema pasticcera formando così un'ottima crema diplomatica perfetta per realizzare i profiteroles . Quando saranno tutti riempiti, dedicarsi a preparare la glassa al cioccolato per ricoprire i bignè. Quindi tagliare il cioccolato fondente a pezzetti e versare in un pentolino, accendere il fuoco al minimo, aggiungere una grossa noce di burro e, quando inizierà ad ammorbidirsi aggiungere **la panna liquida, lo zucchero a velo e** mescolare con una spatola ottenendo così una crema al cioccolato **molto cremosa che, freddandosi rimarrà piuttosto morbida**. Quando la glassa al cioccolato è pronta farla raffreddare leggermente poi, tuffarci un bignè alla volta e servendosi di due forchette ricoprirlo completamente, quindi sollevarlo immediatamente e batterlo leggermente sul bordo del pentolino per fare cadere la glassa in eccesso. Quando Il bignè sarà perfettamente glassato ma scolato, adagiare su un piatto da portata, proseguire fino alla fine disponendoli in modo da formare una piramide. Al termine decorare con ciuffi di panna montata utilizzata per la farcitura e mettere in frigorifero a riposare prima di servire.