



Bignè alla crema con fragole

Legati alla pasticceria francese, sono diventati celebri in tutto il mondo con un'evoluzione storica che riflette quella della cucina europea. Ecco come si preparano questi golosi dessert dal ripieno fantasioso

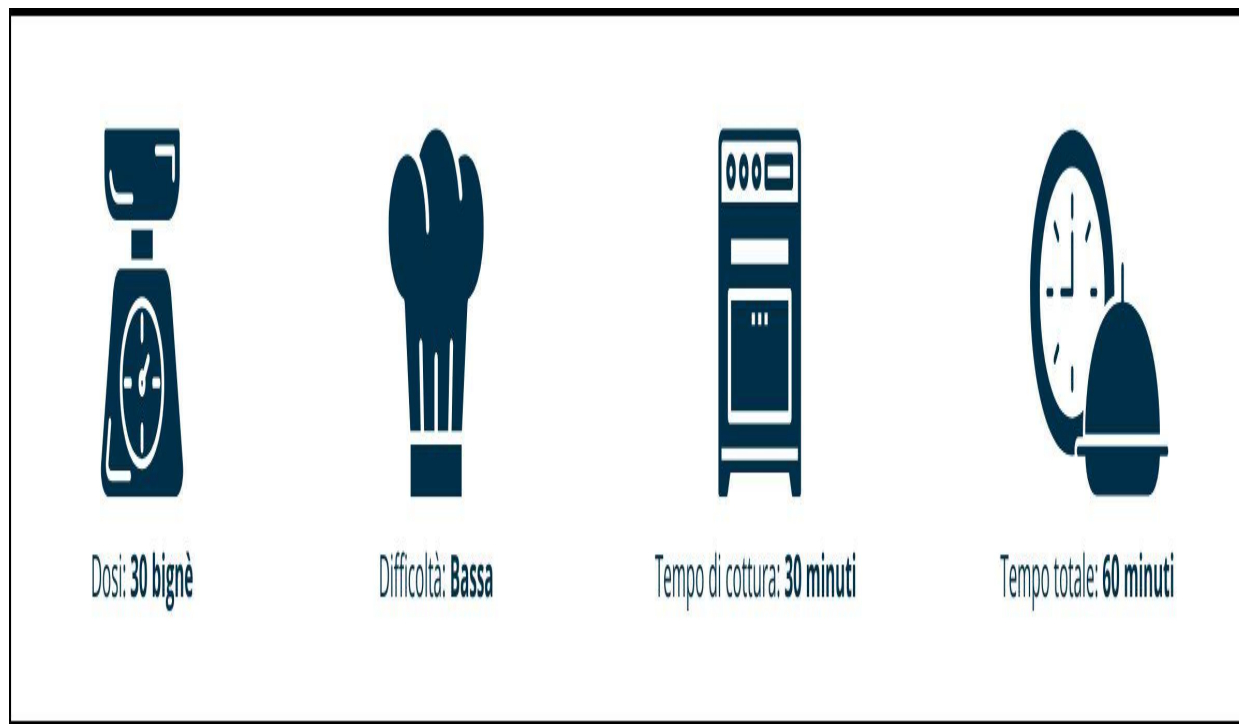
“Bignè” deriva dal francese **beignet** (“frittella”) perché in origine erano dolci di pasta cotti nell'olio caldo.

Storia della pasta choux

La **pasta choux**, che rappresenta la base del dolce, risale al XVI secolo. Secondo alcuni, sarebbe stata ideata dal cuoco italiano **Pantarelli o Pantanelli** che lavorava alla corte di Caterina de' Medici quando questa si trasferì in Francia nel 1533 per sposare Enrico II. Si trattava di un impasto leggero e soffice che veniva cotto in forno o fritto. In seguito furono i pasticceri francesi a migliorarne la preparazione. Prima **Jean Avice** rese la pasta choux più stabile e versatile e poi il celebre pasticcere **Marie-Antoine Carême** la portò alla perfezione.

Bignè alla crema con fragole

La pasta per i bignè è composta da ingredienti semplici: farina, burro, acqua e uova che vengono impastati per ottenere una struttura leggera e cava durante la cottura, ideale per essere farcita. Qui proponiamo la ricetta alla crema con fragole, ma potete farcirli anche con cioccolato, panna o altra frutta di stagione.



Ingredienti

- 100 ml di acqua
- 50 g di burro
- 40 g di farina
- 2-3 uova
- Fragole e zucchero a velo q.b (per la decorazione).

Ingredienti per la crema pasticcera

- 250 ml latte
- 25 g farina
- 3 tuorli d'uovo
- 75 g di zucchero
- mezza bustina di vanillina.

Preparazione dei bignè

Mettete un tegame sul fuoco e aggiungete acqua e burro fino ad arrivare alla bollitura, quindi versate la farina setacciata. Mescolate il composto fino a che non si stacca completamente dai

bordi. Spegnete il fuoco e mettete la pasta un piatto per farla raffreddare (verificate la temperatura con un dito).

A questo punto, mettete un uovo alla volta e mescolate energicamente con una spatola di legno fino a ottenere un composto liscio ed omogeneo da versare in una *sac-à-poche* munita di una bocchetta liscia.

Formate dei mucchietti rotondi piccoli su una carta forno sistemata su una teglia e infornate in forno statico già caldo a 180° per 30 minuti. **Un piccolo trucco:** mettete della carta stagnola nell'apertura del forno affinché esca un pò di vapore che eviterà che i bignè si sgonfino.



Create dei mucchietti rotondi piccoli sulla carta forno.

Preparazione della crema pasticcera

Riscaldare il latte in un pentolino con la mezza bustina di vanillina. In una ciotola sbattete con la frusta il tuorlo e lo zucchero e aggiungete la farina. Versate il latte piano piano sul composto, amalgamando con la frusta e rimettete sul fuoco. Mescolate continuamente fino a che la crema non si sarà addensata. Trasferitela in una ciotola e fatela raffreddare mettendo la pellicola.

Decorazione dei bignè

Una volta preparati sia i bignè che la crema, aspettare che tutto si raffreddi. A questo punto,

tagliate i bignè a metà e aggiungete la crema pasticcera e le fragole precedentemente tagliate e spolverate con lo zucchero a velo.

Data di creazione

10/05/2015

Autore

redazione