

# Bigné con crema chantilly all'arancia e Nutella®

Difficile

2 h 0 min



## INGREDIENTI

### PER 36 PORZIONI

#### Per il craquelin:

50 g di burro

60 g di zucchero di canna

60 g di farina per dolci

Un pizzico di sale

#### Per i bigné:

75 g di acqua

75 g di latte fresco intero

3 g di sale

3 g di zucchero

65 g di burro ammorbidito

3 uova

80 g di farina di grano duro

#### Per la crema chantilly all'arancia:

500 g di panna fresca

3 cucchiaini di zucchero a velo

Scorza di arancia

#### Per il ripieno:

180 g di Nutella®

## PROCEDIMENTO



- 1** | Iniziate a preparare il craquelin: mescolate tutti gli ingredienti del craquelin.



- 2** | Su un foglio di carta da forno spianate la pasta del craquelin a 3 mm di spessore e riponetela nel freezer.



- 3** | Nel frattempo preparate i bigné: fate bollire il latte, l'acqua, il sale, lo zucchero e il burro.



**4**

Mentre si stanno scaldando, aggiungete la farina setacciata e mescolate vigorosamente con un cucchiaino di legno fino a quando sul fondo della pentola si forma una crosta dorata.



**5**

Lasciate raffreddare e incorporate le uova una alla volta con la frusta fino a ottenere una pastella omogenea.



**6**

Preriscaldate il forno a 210° e posizionate la griglia del forno in basso.

Foderate una teglia con carta da forno e, inserendo il composto in un sac à poche, formate dei bûgné rotondi del diametro di 3 cm.





**7**

Togliete il craquelin dal freezer.

Con un tagliabiscotti rotondo del diametro di 3 cm ritagliate dei dischi nella pasta congelata.



**8**

Appoggiate i dischi di craquelin congelato sopra i bigné.

Cuocete in forno per 15-18 minuti, fino a quando i pasticcini prendono un colore dorato.



**9**

Per preparare la crema chantilly all'arancia, montate la panna con lo zucchero a velo e la scorza d'arancia grattugiata.

Ora tagliate i bigné a metà. Spalmate 5 g di Nutella® sulla metà inferiore.

Con un sac à poche con una punta scanalata, distribuite la crema chantilly all'arancia sopra la Nutella® e infine chiudete i bigné alla crema con la loro metà superiore.

Guarnite con scorza d'arancia.