Mignon con Nutella® e crema diplomatica

Facile | 1 h 30 min

INGREDIENTI

per 24 pezzi

Per il crust (24 pezzi)

115g di burro freddo di frigo

50g di acqua fredda

225g di farina 00

1g di sale fino

½ cucchiaino di cannella in polvere

0,5g di zenzero in polvere

noce moscata da grattugiare q.b.

Per la crema

100g di panna fresca liquida

15g di tuorli (uno di uova medie)

5g di amido di mais (maizena)

100g di latte intero

15g di zucchero

½ baccello di vaniglia

Per guarnire

120g di Nutella®

24 lamponi

PROCEDIMENTO

1 Per preparare i mignon con Nutella® e crema diplomatica iniziate dal crust: versate in una ciotola la farina, il burro freddo a pezzetti, il sale e noce moscata grattugiata.

Unite anche cannella in polvere e zenzero in polvere. Poi versate l'acqua fredda.

Impastate velocemente a mano, formate un panetto e coprite con pellicola. Fate riposare per un'ora in frigorifero. Intanto potete passare alla crema diplomatica: scaldate il latte in un tegame con l'aggiunta di semini di mezza bacca di vaniglia e portate a leggero bollore.

2 In un altro tegame versate il tuorlo, l'amido di mais e lo zucchero. Unite anche una parte del latte caldo e mescolate con una frusta.
Una volta ottenuto un composto omogeneo, potete versare il latte restante. Fate addensare sul fuoco medio-basso mescolando continuamente. Dovrete ottenere una consistenza cremosa e densa.
Versate in una ciotolina e coprite con pellicola a contatto. Fate raffreddare a temperatura ambiente e poi in frigo per almeno 1 ora.

3 Stendete il crust a circa 3 mm di spessore spolverizzando leggermente il piano di lavoro. Coppate con un cerchio da 6 cm di diametro e ottenete 24 dischi.
Adagiate i dischi ottenuti in uno stampo da minimuffin. Cuocete in forno ventilato preriscaldato a 180° per circa 15 minuti. Sfornate e lasciate intiepidire, quindi trasferiteli su una gratella perché si raffreddino completamente.
Potete semi-montare la panna con fruste elettriche, dovrà risultare lucida e non eccessivamente montata. Unitela alla crema molto fredda, aggiungendone prima 1/3 e mescolando energicamente, poi la restante incorporandola con movimenti dall'alto verso il basso. Potete riempire una sac-à-poche senza bocchetta e farcire i mignon.

4 Riempite con Nutella® una sac-à-poche con bocchetta da 5-6 mm e aggiungetene 5 g per ciascun guscio. Decorate infine con un lampone ogni mignon. I vostri mignon con Nutella® e crema diplomatica sono pronti per essere gustati.

Conservazione

I mignon con Nutella® e crema diplomatica si possono conservare in frigo per 1 giorno.

La crema si può conservare per 3-4 giorni in frigo. Si sconsiglia la congelazione.

Il crust si può congelare da crudo avvolto in pellicola.

Consiglio

Al posto del lampone potreste utilizzare delle mandorle a lamelle, una nocciola o del torrone sbriciolato.

Condividete la ricetta con l'hashtag #RicetteConNutella

La coccola perfetta per una tarda colazione o per il brunch: i mignon con Nutella® e crema diplomatica piccoli nella forma ma grandi nel gusto vi delizieranno.