Bignè craquelin con Chantilly e Nutella®

Difficile | 40 min

INGREDIENTI

per 12 porzioni

Per 24 bignè

65 g di latte intero

55 g di acqua

75 g di farina 00

7 g di zucchero

112 g di uova (circa 2 medie)

1 pizzico di sale fino

Per i craquelin

80 g di zucchero

80 g di farina 00

60 g di burro freddo

Per farcire

168 g di Nutella®

150 g di panna fresca liquida

30 g di zucchero a velo

½ baccello di vaniglia

PROCEDIMENTO

1 Impastate il burro, lo zucchero e la farina e formate un panetto da avvolgere con la pellicola, e conservare in frigorifero per 1 ora. Poi, riprendete il panetto, stendetelo con il mattarello su una spianatoia infarinata a uno spessore di 3 mm.

2 Formate dei cerchietti di 3 cm e posizionateli su un vassoio rivestito con carta forno e conservate in frigorifero. Occupatevi ora della pasta choux: versate in un pentolino il latte, l'acqua, il burro, lo zucchero ed il sale. Portate a leggera ebollizione, togliete dal fuoco e versate la farina. Mescolare con un cucchiaio di legno per farla assorbire e riportate sul fuoco per qualche minuto, sino a che si staccherà dalle pareti del pentolino.

3 Versate in una ciotola e lavorate un po' con il cucchiaio di legno per far raffreddare l'impasto. Versate le uova e lavorate sino a completo assorbimento. Ottenuto un impasto liscio ed elastico trasferire in un sac-à-poche con bocchetta liscia da 10 mm.

4 Formate 24 bignè di circa 3 cm di diametro. Posizionate su ogni bignè il dischetto di craquelin e cuocete in forno preriscaldato, ventilato a 180° per 25 min. Togliete dal forno e lasciate raffreddare.

5 Versate in una ciotola la panna fresca liquida e lo zucchero a velo. Aromatizzate con i semi del baccello di vaniglia e montatela con le fruste elettriche finchè non sarà spumosa. Trasferite in un sac-à-poche con bocchetta rigata da 10 mm.

6 Tagliate il cappello del bignè e farcite un lato del bignè con un po' di panna. Riempite un altro sac-à-poche con Nutella® e farcite il bignè sull'altro lato con Nutella®. Appoggiate il cappello del bignè sulla crema e servite subito i vostri bignè craquelin con Chantilly e Nutella®.

Bignè, fantasia e... tanti amici! Condividete la ricetta con l'hashtag #NutellaRicette

Tè da te per scambiarvi i regali? Ecco i golosissimi bignè craquelin con Chantilly e Nutella® che abbiamo pensato con Giallo Zafferano! Pronti a servirli e gustarli insieme?