



Corso di cucina Autunno 2012

BIGNÉ - ECLAIRES ALLA VANIGLIA

I bignè e le éclaires sono pasticcini simili ottenuti con la medesima pasta chiamata pâte-à-choux; la differenza sta nella forma: i bignè sono a forma di piccolo cavolo (da cui il termine choux), le éclaires sono a forma allungata.

Ingredienti e procedimento per la PÂTE-À-CHOUX: 1/2 litro di acqua; 300g di farina setacciata; 200g di burro; 8 uova; sale e zucchero q.b.

Far bollire l'acqua insieme al burro a pezzetti, al sale e allo zucchero. Versare la farina e girare con una spatola. Abbassare la fiamma e continuare a cuocere fino a quando il composto si staccherà facilmente dalle pareti. Passare il composto in una bacinella, lasciar intiepidire il composto, quindi unire le uova una alla volta, incorporandole all'impasto con una spatola. Riempire il Sac à pône

Con bocchetta liscia ed apertura di poco più di 1 cm e modellare sulla placca unta gli choux secondo la grandezza e la forma. Bagnare con le dita inumidite le punte, quindi infornare. Per i primi 15 minuti portare la temperatura a 210-220 gradi senza mai aprire, poi abbassarla fino a 190 e proseguire la cottura fino a dorarli.

Riempire i bignè e le éclaires con crema pasticcera alla vaniglia, al cioccolato ecc. (ne basterà 1 litro) con l'aiuto di una siringa o del Sac à pône. Spolverare di zucchero a velo e di cacao amaro in polvere a seconda del ripieno dei bignè e delle éclaires.

CREMA PASTICCERA

1 litro di latte; 8 tuorli d'uovo; 300g di zucchero; 120g di farina setacciata; vanillina.

Far bollire il latte. A parte, in una bacinella dal fondo concavo, sbattere i tuorli con lo zucchero fino a che il composto diventi cremoso e bianco, quindi aggiungere la farina setacciata e la vanillina. Continuando a frustare, versarvi sopra il latte in ebollizione filtrandolo. Mettere il composto ben amalgamato in una casseruola dai bordi bassi e cuocere sulla fiamma molto lenta per alcuni minuti.

CROSTATA DI CREMA COTTA AL CIOCCOLATO (stampo fustellato con fondo removibile)

Ingredienti e dosi per una tortiera da 24 cm: pasta frolla ottenuta con 300g di farina; 180g burro; 1 tuorlo d'uovo più uno intero; 100g di zucchero; un pizzico di sale; una bustina di vanillina; un cucchiaio di latte (facoltativo). 1/2 litro di crema pasticcera, 100 gr di cioccolato fondente tagliato a scaglie.

Disporre a fontana la farina insieme allo zucchero; lavorare il burro con una spatola e metterlo nel centro della fontana insieme al resto degli ingredienti. Lavorare energicamente e velocemente il composto, ottenendo una pasta omogenea. Lisciarla e darle la forma di un panetto, avvolgerla in un panno umido e metterla in frigorifero a riposare per almeno 20 minuti.

Foderare una tortiera per crostate, in precedenza imburata e infarinata, con la pasta frolla stesa con l'aiuto di un mattarello e dallo spessore di 1 cm e mezzo circa. Eliminare la pasta in eccesso e con la stessa formare delle strisce, con l'aiuto di una rotella, che serviranno per decorare. Puntellare il fondo della tortiera con una forchetta, mettere dei fagioli secchi nel mezzo e cuocere a 170 gradi in forno la crostata per 4-5 minuti. Togliere la crostata dal forno e mettere in disparte i fagioli secchi che sono serviti per evitare il troppo rigonfiamento della pasta in forno. Con un cucchiaino spalmare un po' di crema pasticcera al cioccolato (ottenuta aggiungendo le scaglie di cioccolato fondente alla crema pasticcera ancora calda) nella crostata fino a raggiungere il bordo e livellarla. Decorare a griglia con le strisce di pasta, pennellare la superficie con rosso d'uovo e rimettere in forno la crostata per completare la cottura (30 min. circa). Far intiepidire la crostata, toglierla dalla tortiera, spolverarla di un leggero strato di zucchero a velo e servire.

TORTA CHANTILLY (pan di Spagna cotto in stampo a cerniera)

Ingredienti e procedimento: per il Pan di Spagna: 6 uova intere + 1 tuorlo; 220g di zucchero; 120g di farina 00; 100g di fecola (o di maizena); 1 bustina di vanillina. Una bagna alcolica composta da 1/2 bicchiere di maraschino, 1/2 bicchiere d'acqua, 1 chiodo di garofano e un pezzetto di cannella.

1/2 litro di crema pasticcera. 1/4 di litro di panna fresca. Granella di nocciola

Per il Pan di Spagna:

Montare le uova intere più il tuorlo con lo zucchero e la vanillina, frustando dal basso verso l'alto e aiutandosi mettendo il composto a bagnomaria. Montare fino a quando il composto "scriva", ossia quando sollevando un po' di composto con la frusta e facendolo cadere sulla sua superficie lasci il segno. Togliere il recipiente dal bagnomaria e incorporare delicatamente le due farine già mescolate e setacciate insieme, facendo un movimento sempre dal basso verso l'alto.

Ottenuto il Pan di Spagna, versarlo in una tortiera imburata e infarinata, spianandone la superficie. Infornare per 25 minuti circa alla temperatura di 180 gradi. Preparare la bagna alcolica, versando gli ingredienti in un pentolino e portandoli a bollore. Far ridurre il liquido di 1/3, quindi filtrarlo e raffreddarlo. Lasciare intiepidire il Pan di Spagna nella tortiera, dopo averla tolta dal forno, poi sformare. Tagliare a metà il Pan di Spagna, inzuppare con la bagna alcolica le due metà, farcire con crema pasticcera mischiata a panna fresca montata e chiudere. Rivestire con un velo di crema il bordo della torta, farvi aderire la granella di nocciole e decorare la superficie con la crema restante.

RICETTA CIOCCOLATINI

Ingredienti:

300g di cioccolato fondente. Stampo in silicone per cioccolateria.

Sciogliere a bagnomaria la cioccolata, (o con il microonde) facendo attenzione. Quando il cioccolato è fluido ma cremoso versarlo negli stampini e lasciarlo raffreddare. (si può anche metterlo in freezer per un po', per far prima). Una volta raffreddati, staccare delicatamente i cioccolatini dallo stampo.