



NOROHY

· VANILLE AUDACIEUSE & ENGAGÉE ·

BIGNÈ ALLA VANIGLIA

PER 8 PERSONE

INGREDIENTI

Impasto per bigné

Latte intero 12,5 cl
Zucchero semolato..... 1 cucchiaino
Sale 1/2 cucchiaino
Burro 115 g
Farina..... 140 g
Uova intere.....4
Acqua 12,5 cl

Crema pasticcera alla vaniglia

Tuorli.....3
Zucchero semolato..... 60 g
Fecola di mais 25 g
Latte intero 25 cl
TADOKA di **NOROHY**..... 1 dose
Burro..... 25 g

I BIGNÈ

Preriscaldare il forno a 180°C. In una casseruola, **versare** l'acqua, il latte, lo zucchero, il sale e il burro a pezzetti e scaldare a fuoco medio. Quando il burro si è sciolto, **togliere** la casseruola dal fuoco e versare a pioggia la farina, mescolando con una spatola di legno. Continuare a mescolare fino al completo assorbimento della farina. **Rimettere** la casseruola sul fuoco e continuare a **mescolare** per far asciugare il composto. **Mettere** l'impasto ottenuto in una terrina pulita e aggiungere le 4 uova una alla volta, mescolando ogni volta con un cucchiaino di legno. Con una tasca, **disporre** delle piccole sfere di impasto identiche su una teglia leggermente imburata, avendo cura di distanziarle di 2 cm l'una dall'altra (si gonfieranno in cottura). **Cuocere** per 20 minuti in un forno non ventilato a 180°C.

LA CREMA PASTICCERA

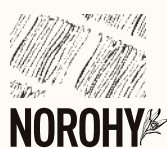
Mescolare i tuorli con lo zucchero e la fecola di mais. **Sbattere** vigorosamente senza montare il composto. A fuoco medio, portare a ebollizione il latte e sciogliervi 1 dose di TADOKA. **Incorporare** delicatamente il latte vanigliato al composto di uova, zucchero e fecola di mais con una frusta. **Rimettere** il tutto nella casseruola e cuocere a fuoco vivo, sbattendo vigorosamente per qualche istante. Non appena la crema si sarà addensata, togliere la casseruola dal fuoco e **aggiungere** il burro finché non sarà completamente incorporato.

RIPIENO DEI BIGNÈ

Tagliare il cappello dei bigné con un coltello seghettato. **Mettere** la crema pasticcera in una tasca e farcire la parte inferiore dei bigné. **Posare** il cappello sulla crema per ogni bigné.



Ricetta offerta da:



Ricetta originale e crediti fotografici:
Agence **CRU**.

  @norohyvanille
norohy.com

Riproduzione e diffusione vietate.
Materiale destinato ad uso privato.