



Profiteroles alle fragole - [Visualizza sul sito](#)
di propat

dolci - dessert - frutta fresca

Per i bignè

Ingredienti:

150 g farina
120 g burro
5 uova
350 g acqua
un pizzico sale+un pizzico zucchero

Mettere in una pentolina l'acqua e il burro a tocchi, zucchero e sale, porre sul fuoco e quando bolle togliere dal fuoco e versare tutta la farina, mescolare energicamente e quando è amalgamata porre nuovamente sul fuoco mescolando finché l'impasto forma una palla.

Sulle pareti si deve formare una leggera patina bianca e il composto sfrigola leggermente.

Togliere dal fuoco e quando è quasi freddo, unire le uova una alla volta finché il composto non scende a nastro dal cucchiaino (se le uova sono grandi ne bastano 4 oppure 4 e mezzo).

Mettere in una tasca e in una placca con carta forno fare dei mucchietti.

Cuocere a 200° per 20 min (io nel mio forno non uso il ventilato ma lo statico e ci vogliono 40 min). Quando sono cotti debbono essere ben dorati e se si prova ad aprirne uno anche l'interno deve risultare asciutto.

All'interno di ogni bignè ho messo 3 fragoline di bosco e il composto di crema fatto con 3/4 di crema pasticcera e 1/4 di panna montata.

Per la decorazione e il fondo di fragola ho usato la ricetta di De Riso lievemente modificata perché non avevo la pectina e l'ho sostituita con un po' di farina di riso:

500 g fragole
250 g zucchero
10 g pectina
15 g gelatina in fogli
poche gocce di limone
2 cucchiaini panna semimontata (anche non montata)

Far bollire le fragole frullate con lo zucchero, la pectina e la gelatina. Spegnerne il fuoco e unire il limone e la panna.

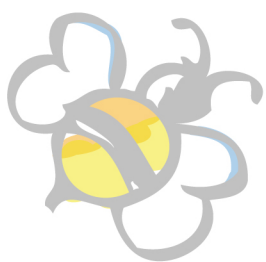
Mescolare e lasciare intiepidire.

De Riso ha consigliato di versarla sul dolce freddo (era un dolce con PdS e crema) quando la glassa è ad una temperatura di circa 30°.

Alla fine ho decorato con pezzetti di fragola e panna montata



eCucinando.it



eCucinando.it