



## Profiteroles alla crema

<https://www.lacucinaimperfetta.com/profiteroles-alla-crema/>



 Preparazione: **1 h 30 min**

 Cottura: **30 min**

 Tempo totale: **2 h**

 Difficoltà: **media**

 VEGETARIANA

I **profiteroles alla crema** sono leggeri bocconcini di **pasta choux** ripieni di vellutata **crema chantilly all'italiana** (crema pasticcera e panna montata) e rivestiti da una golosa **ganache al cioccolato**. A caratterizzare questo intramontabile dessert è la sua forma a piramide data da una accurata disposizione dei bignè. La preparazione è lunga e non certo semplicissima ma con tempo e pazienza a disposizione si può preparare in casa un dolce di alta pasticceria. La vera difficoltà, diciamo subito, è data dalla pasta bignè che, se non eseguita a regola d'arte può provocare disastri. **Il bignè dovrà infatti necessariamente venire fuori leggerissimo e vuoto dentro** per accogliere la farcia nel migliore dei modi. Dovrete prestare particolare attenzione alla consistenza dell'impasto nel momento in cui andrete ad aggiungere le uova che dovranno essere di media grandezza; tenete presente che alla fine dovrete ottenere una sorta di crema pasticcera. Per la cottura alcuni sconsigliano la carta forno che farebbe scivolare il bignè senza farlo alzare come dovrebbe. Io l'ho sempre usata senza avere problemi ma se non vi fidate potete tranquillamente imbrattare la teglia in

modo leggerissimo usando un foglio di carta da cucina. Il resto però dovrà farlo il vostro forno e nessuno lo conosce meglio di voi. Mettetevi all'opera e vedrete che il risultato non vi deluderà!!

[Giuliana Manca](#)

## INGREDIENTI

QUANTITÀ PER 10-12 PERSONE



### Per i bignè (circa 40):

- acqua 250 g
- farina 00 150 g
- burro 100 g
- uova 4
- sale 1 pizzico

### Per la crema:

- latte 500 ml
- zucchero semolato 130 g
- tuorli 4
- farina 00 50 g
- bacca di vaniglia 1
- panna montata 100 ml

### Per la copertura al cioccolato:

- cioccolato fondente 200 g
- panna per dolci 250 g

### Per guarnire:

- panna montata

## PROCEDIMENTO

## COME FARE I PROFITEROLES ALLA CREMA

1

Per preparare i profiteroles iniziate dai bignè. Mettete sul fuoco a fiamma bassa una casseruola con dentro il burro, l'acqua e un pizzico di sale.



2

Appena comincerà a bollire, versate tutta la farina e lavorate velocemente con un cucchiaio di legno. Continuate a cuocere a fiamma bassa mescolando fino a che il composto non si sarà addensato e non si staccherà dalle pareti della pentola.



3

Spegnete e fate raffreddare. Quindi unite le uova una alla volta fino ad ottenere un impasto molto morbido e un po' appiccicoso.



---

4

Mettete l'impasto nella sac à poche e fate dei piccoli mucchetti su una placca rivestita di carta da forno o leggermente imburata e cuocete in forno preriscaldato a 200° per 15 minuti e altri 10 minuti circa a 180° o comunque fino a quando non saranno gonfi e dorati.



---

5

Una volta pronti i bignè passate alla preparazione della crema. Mettete sul fuoco il latte con la vaniglia. In un'altra casseruola, a fuoco spento, mettete i tuorli d'uovo e lo zucchero.



6

Sbattete le uova con lo zucchero fino a quando non saranno bianche e spumose.



7

Unite quindi la farina setacciata e da ultimo il latte caldo.



8

Accendete il fuoco a fiamma medio-bassa e mescolate con una frusta e un cucchiaio di legno fino a quando la crema non si sarà addensata. Spegnete e fate raffreddare perfettamente la crema. Montate la panna ben fredda e unitela delicatamente alla crema.



9

Trasferite la crema in una sac à poche e farcite i bignè.



10

Passate ora alla preparazione della copertura di cioccolato. Mettete sul fuoco la panna e quando sarà ben calda unite il cioccolato tritato e fatelo sciogliere.



11

Tuffate i bignè nella crema al cioccolato aiutandovi con due forchette e posizionate i bignè nella classica piramide completando con ciuffetti di panna montata.



## CONSERVAZIONE PROFITEROLES

---

Potete conservare i profiteroles per un paio di giorni in frigorifero. I bignè vuoti possono essere conservati in un contenitore chiuso per 5-6 giorni. La crema per 1 giorno in frigorifero ben coperta. La ganache al cioccolato per un paio di giorni sempre in frigorifero.

## VARIANTI PER LA FARCIA

---

Potete farcire i vostri bignè anche con della semplice crema pasticcera, con la crema chantilly classica, con del gelato alla vaniglia o con una golosa crema alla nocciola o al pistacchio.