

Pasta choux (bigné)

Categoria: Portate - Dolci e Dessert



Informazioni Generali



Nota Aggiuntiva: + il tempo di raffreddamento dell'impasto



La **pasta choux** (dal francese *chou*, cavolo, perché di solito gli alimenti fatti con questa pasta, una volta cotti assomigliano a dei cavolini di Bruxelles), è una pasta leggera e delicata, che viene usata in cucina generalmente per preparare **bigné** (ma anche ciambelle, eclairs, ecc..) con **ripieni sia dolci che salati**.

La pasta choux ha un **alto rendimento**, non ha bisogno di stampi per cuocere e si differenzia dalle altre paste perché **viene cotta in due tempi**: la prima in un tegame **sul fuoco** durante la preparazione, e la seconda **in forno** o, in alcuni casi, nell'acqua o nel grasso bollente.

Ingredienti per circa 60 bigné

Zucchero	Acqua
1 cucchiaino (per preparazioni dolci)	200 ml
Sale	Burro
1 pizzico	100 gr
Uova	Farina
4 medie (circa 50-55 gr l'una)	130 grammi

Preparazione



Versate in un tegame 200 ml di **diacqua** (potete anche unire 100 ml di acqua e 100 ml di latte) con il **burro**, lo **zucchero** ed una presa di **sale** (1). Non appena l'acqua inizierà a bollire, togliete il tegame dal fuoco e buttateci dentro la **farina setacciata** (molto bene) (2), mescolando bene e rapidamente in modo da evitare che si formino grumi (3).



Rimettete poi il tegame sul fuoco e, a **fiamma bassa**, mescolate con rapidità sbattendo con vigore il composto con un cucchiaio di legno (4-5): la miscela diverrà presto consistente e morbida e si staccherà dalle pareti, formando una palla. Quando sul fondo del tegame si formerà una **patina bianca** (6), togliete l'impasto dal fuoco,





e lasciate raffreddare completamente mettendo il composto su un piatto (7), se volete accelerare il procedimento, immergete la casseruola in acqua fredda. Intanto **sbattete le uova** a temperatura ambiente in un contenitore, quindi rimettere il composto in una planetaria dotata di gancio a foglia (8), se non possedete una planetaria potete anche fare tutto a mano utilizzando il cucchiaino di legno, e aggiungete le uova **un po' alla volta e molto lentamente** al composto freddo, mescolando energicamente per incorporarle all'impasto (9). Non aggiungete altre uova se non saranno prima ben assorbite quelle aggiunte precedentemente.



La **pasta è perfetta** se facendola scendere da un cucchiaino di legno formerà una specie di **nastro (10)**. A questo punto mettete la pasta in una **tasca da pasticciare con bocchetta liscia (11)**, ungete di burro la placca del forno (oppure usate della carta forno) e formate dei **mucchiotti di pasta rotondi** (per i bignè), oppure dei **bastoncini lunghi 5 cm** (per gli eclairs) (12-13).



Fate cuocere i bignè per **15 minuti a 220°** in forno statico (tenete la temperatura a 200° con forno ventilato) evitando di aprire il forno durante la cottura. Trascorsi i primi 15 minuti abbassate la temperatura a 190° e cuocete la pasta choux per altri 10 minuti, trascorsi i quali potete spegnere il forno e lasciare all'interno i bignè per altri 10-15 minuti con lo sportello leggermente aperto (mettete tra lo sportello e il forno un cucchiaino di legno); questo servirà a fare asciugare bene l'interno dei bignè (14). Quando i bignè saranno completamente freddi potete utilizzarli per le vostre preparazioni (15).

Conservazione

La pasta choux si conserva a lungo: potete tenerla anche per due- tre settimane chiusa in un contenitore ermetico al riparo dall'umidità.

Consiglio

Per preparare la **pasta choux**, le **uova non vanno mai usate troppo fredde**, sarà quindi meglio che le togliate dal frigorifero qualche ora prima di utilizzarle.

E' consigliabile se l'impasto finale dovesse risultare troppo sodo, valutate se è il caso di aggiungere o meno un altro tuorlo.

Quando i vostri **bignè** (o altro) saranno cotti, per essere sicuri che l'interno sia completamente asciutto, praticate sulla superficie di ognuno di essi un paio di **forellini** con uno stuzzicadenti e lasciateli ad **asciugare nel forno** spento ma ancora caldo per una manciata di minuti.

Curiosità

La **cottura** della **pasta choux** è molto importante e delicata perché deve avvenire alla **giusta temperatura** (soprattutto quella in forno), affinché si gonfi bene restando asciutta e vuota all'interno, e non si afflosci quindi una volta fuori dal forno.