# Chouquettes…queste sconosciute!

Sconosciute almeno per me fino a qualche settimana fa!!!
Buon inizio settimana ragazzi, oggi in verità era in programma tutt'altro post ma poi è stata tanta la soddisfazione per la riuscita di queste piccole meraviglie che non ho resistito a rimandarne la pubblicazione ed eccole qui, le ***CHOUQUETTES***, deliziosi "bon bon" di pate choux ricoperti da una pioggia di granelli di zucchero e gocce di cioccolato.
La pate choux è sempre stata uno dei miei tabù culinari, periodicamente tentata dalla voglia di provare e altrettanto puntualmente spaventata dall'impresa.
Poi, circa un mese fa, una mia amica nonchè collega di lavoro, di origine belga, mi chiede consiglio sulla cottura dei bignè (già lì mi si riaccende la tentazione!) e qualche giorno dopo, in occasione del suo compleanno, si presenta in uffico con un vassoio di queste autentiche delizie, soddisfattissima perchè quel consiglio aveva funzionato.
Un pizzico ringalluzzita dalla cosa, parecchio entusiasmata dalla bontà di quei dolcetti, non ho resistito alla tentazione di chiederle la ricetta e…puntualmente il panico si è presentato alla porta.
Ma quell'idea…
Dulcis in fundo appena qualche giorno fa, sul blog di terry che trovo?
Ma i bignè naturalmente!
"**E *ALLORA DITELO CHE E' UNA PROVOCAZIONE***!!!!"
Vabbè, ho capito…devo devo devo…anche se il fine settimana è già piuttosto pieno!
Magari il prossimo…però…
Ah, benedetta la pioggia una volta tanto! Proprio quando io e il pupo stavamo per uscire!
"Senti ma…dobbiamo uscire per forza con questo tempo?
Perchè io quasi quasi starei a casa e farei i bignè" (vigliacca, conosco la sua gola!).
Lui ci pensa un attimo poi "*no ma…ci facciamo la doccia con questo tempo, rimaniamo a casa e **FAI I BIGNE'** *"
Detto fatto, ero gia con la pentola sul fuoco ^_^
Non potevo crederci quando li ho visti in forno gonfiare, belli, tondi, granellosi, dorati…croccanti…golosi!
Eh lo so che vi sta venendo voglia…
Ma dai, sono buona, non vi tengo più sulle spine e vi lascio con queste piccole

meraviglie di pasticceria per addolcire il vostro lunedì mattina.
Pronti?!?!?!

Chouquettes

Print
Prep time
40 mins
Cook time
30 mins
Total time
1 h 10 mins

Per circa 25-30 choquettes
Author: Federica
Recipe type: Piccola pasticceria
Serves: 6-8
Ingredienti

- – per la pate à choux
- 125 ml di acqua
- 125 ml di latte
- 80 gr di burro
- 150 gr di farina
- 4 uova medie
- 1 cucchiaino di zucchero
- ½ cucchiaino di sale

- – per la glassa
- 1 tuorlo
- 1 cucchiaio di latte
- ½ cucchiaino di zucchero
- granella di zucchero
- gocce di cioccolato

Procedimento

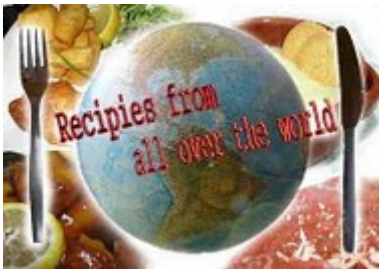
1. Mettere su fuoco vivace un pentolino con acqua, latte, burro a dadini, sale e zucchero e mescolare con un cucchiaio di legno fino a che il burro risulta completamente sciolto e il liquido accenna a sobbollire.
2. Togliere il pentolino dal fuoco ed aggiungere in un colpo solo la farina, precedentemente setacciata un paio di volte.
3. Mescolando energicamente, rimettere sul fuoco ad asciugare fino a che il composto forma una palla e comincia a “sfrigolare”.
4. Togliere di nuovo la pentola dal fuoco e lasciar intiepidire fino a raggiungere 50°C, mescolando.
5. Quando la pasta è tiepida, aggiungere le uova una alla volta.
6. Unire un uovo, mescolando energicamente, e rimettere sul fuoco per pochi istanti, fino a che l’uovo non è perfettamente assorbito.
7. Togliere dal fuoco e incorporare un altro uovo, procedendo nello stesso modo fino ad esaurimento.
8. Per formare i bignè si possono usare un “sac à poche” oppure due cucchiaini (come ho fatto io) senza grosse differenze; importante è disporre le noci di pasta ben distanziate su una leccarda SENZA carta forno perchè in cottura le chouquettes gonfiano.
9. Con un dito bagnato (o coi i rebbi di una forchetta) lisciare la superficie dei bignè (così da evitare gli antiestetici “cornini”) quindi spennellarli con la glassa (tuorlo, zucchero e latte sbattuti insieme) e cospargerli con i granelli di zucchero e/o le gocce di

cioccolato.

10. Infornare in forno ben caldo a 220°C (statico) per circa 10 minuti, poi abbassare la temperatura a 180°C e proseguire per altri 10-12 minuti, infine abbassare a 160°C (ventilato) con sportello a fessura per circa 10 minuti.
11. Lasciare nel forno spento ancora una decina di minuti, poi sformare e lasciar raffreddare su una gratella

Note
* Ho aggiunto una alla volta 3 uova; ho sbattuto il quarto con una forchetta e l'ho aggiunto a cucchiaiate per evitare che l'impasto diventasse molle (infatti non l'ho messo tutto perchè le uova erano un po' grandicelle). E' importante che l'impasto alla fine risulti consistente.
* Le chouquettes sono pronte quando risultano ben gonfie e dorate ma prima di spegnere il forno conviene controllare che anche l'interno sia ben asciutto "sacrificandone" una, altrimenti in fase di raffreddamento si sgonfiano.

Con questa ricetta partecipo al simpatico contest di Cristina "Recipies For All Over The World"




Buone choquettes a tutti, alla prossima…