

# Pate à choux: crema o cioccolato?



© Federica - *notedicioccolato*

Crema o cioccolato?

Tondo o lungo?

Glassa o zucchero a velo/cacao?

**Qual è il vostro bignè preferito?**

Il mio è il classico mignon alla crema. Ebbene sì per una volta tradisco il cioccolato! Crema profumata al limone, niente glassa ma una generosa spolverata di cacao, questo è il mio bocconcino del cuore. E con la crema rigorosamente abbondante. Per questo amo farcire i bignè tagliandoli a metà piuttosto che con la siringa: quasi un sandwich, magari non troppo bello esteticamente ma taaaaaanto goloso, con la pate à choux che praticamente si perde nell'infinita morbidezza del ripieno.

Era da un secolo che non mettevo più mano ai bignè, o meglio un secolo da quell'unica volta in cui ho provato a farli da me.

Ma dopo aver visto la sua incredibile perfezione mi è presa la smania della pate à choux, tanto da passare 3 week end di fila a sfornare bignoline, con "gran disperazione" della talpa!

Certo sono bel lontana da tanta perfezione, oltre alle solite baruffe con la sac à poche devo ancora trovare la bocchetta liscia delle giuste dimensioni (ho usato infatto quella rigata e...si vede!) ma la soddisfazione di vedere quelle piccole palline gonfiare pian piano nel forno fino a diventare dei bei palloncini cicciottosi, per poi scoprire una "voragine" al loro interno..non ha prezzo!

Dopo il viaggio nel mondo della sfoglia siete pronti oggi per un lungo tour in quello affascinante della pate à choux?

Bene, allora tutti a bordo e si parte...prendete appunti, mi raccomando.

Da Montersino-addicted, quella che segue è la versione del Luca nazionale, come riportata in "Peccati di gola", accompagnata da alcune note tecniche e curiosità che possono sempre risultare utili.

La **pate à choux** (o pasta bignè) fa parte delle famiglia delle "masse precotte" in quanto il processo di cottura comincia prima della cottura finale in forno. Infatti la preparazione consiste nel far bollire insieme acqua, burro e sale sul fuoco, aggiungendo in un secondo momento la farina e continuando a mescolare per far sì che inizi la gelatinizzazione degli amidi. Quando il composto si staccherà facilmente dalle pareti del recipiente, verranno aggiunte le uova, una alla volta, le quali si legheranno al grasso del burro e forniranno la struttura necessaria affinchè la massa aumenti di volume per effetto del vapore.

Diamo ora un'occhiata agli ingredienti che compongono la **pate à choux** ed analizziamo il ruolo di ciascuno di essi.

L'**acqua** serve come base per il calcolo di tutti gli altri ingredienti.

Il **latte** può sostituire in tutto o in parte l'acqua prevista dalla ricetta, determinando una migliore colorazione del prodotto durante la cottura in forno.

Il **burro**, insieme alle uova e agli amidi della farina, permette di trattenere il vapore, facendo sì che il bignè possa crescere in altezza.

La **farina**, grazie alla gelatinizzazione degli amidi in essa contenuti, si lega alle uova e al grasso del burro favorendo la crescita del composto. E' indicata una farina debole (proteine non superiori al 10%), ricca di amidi e povera di glutine.

Una piccola parte di farina (non superiore al 5%) può essere sostituita con cacao, ottenendo un involucro particolarmente adatto per ripieni al cioccolato.

Le **uova**, per lo più intere, si aggiungono dopo che liquido (acqua e/o latte), burro e farina sono già cotti e vanno aggiunte abbastanza velocemente per evitare che la massa prenda nervo. La dose varia a seconda del prodotto che si vuole ottenere.

L'**albumi** si aggiunge (in genere alla fine) nelle preparazioni in cui il burro è preponderante rispetto alla farina; aumenta la morbidezza della massa e la qt di vapore che farà alzare il bignè.

Il **sale** migliora notevolmente il gusto e va aggiunto in proporzione di 0,5-1% rispetto al liquido.

Lo **zucchero**, aggiunto anch'esso in proporzione di 0,5-1% rispetto al liquido, migliora poco il gusto e accentua la colorazione durante la cottura in forno.

La leggerezza di una pate à choux si determina in base al peso del burro e della farina: maggiore è la qt di farina rispetto al burro, più il bignè risulterà resistente e croccante; viceversa, se il burro predomina rispetto alla farina, il bignè sarà completamente vuoto, avrà una "pelle" più sottile e una spiccata capacità di sciogliersi in bocca.

Per quanto riguarda la cottura, per le ricette più "pesanti" (ricche di farina e povere di burro) la cottura sarà a 180°C.

Per le ricette medie (burro e farina in pari qt) la cottura sarà a circa 200°C, mentre per le ricette "leggere" (più burro rispetto alla farina) si userà una temperatura di 220°C.

Queste temperature sono valide per i forni statici mentre se si utilizza il forno ventilato andranno diminuite di 10-20°C.

Il forno va tenuto **CHIUSO** fino a quando i bignè si saranno gonfiati e avranno preso un leggero colore. Negli ultimi minuti invece potrà essere aperto a fessura in modo da permettere la fuoriuscita del vapore e al prodotto di asciugare.



© Federica - notedicioccolato

### **Pate à choux**

Tempo di preparazione	20 minuti
Tempo di cottura	40 minuti
Tempo passivo	15 minuti
Porzioni	15-20 persone

### **Ingredienti per circa 30 bignè**

- 185 gr di acqua
- 165 gr di burro
- 175 gr di farina 00
- 25 gr di latte intero fresco
- 270 gr di uova intere (circa 5 uova medio-grandi)
- un pizzico di sale

### **Procedimento**

1. In una pentola dal fondo spesso riunire acqua, latte, burro tagliato a fettine e sale.
2. Far sciogliere il burro a fuoco basso, portare ad ebollizione e solo a questo punto aggiungere la farina (precedentemente setacciata) in un colpo solo.

3. Lasciar asciugare sul fuoco mescolando energicamente con un cucchiaio di legno fino a che l'impasto risulterà senza grumi e si staccherà dal fondo e dai bordi della pentola (ci vorrà pochissimo).
4. Trasferire il composto in una ciotola e lasciarlo intepidire mescolando (se avete il termometro, controllate che arrivi a 50°C).
5. Aggiungere le uova una alla volta, mescolando energicamente e facendo assorbire bene: **NON** aggiungere l'uovo successivo se il precedente non è stato perfettamente assorbito. Si dovrà ottenere un composto dalla consistenza simile ad una crema pasticcera densa.
6. Trasferire il composto in un sac à poche con bocchetta liscia o rigata da 10-12 mm e formare i bignè, nella forma tonda classica o lunghi tipo eclairs, direttamente sulla placca imburrata (NO carta forno).
7. Cuocere in forno caldo a 210°C (seconda tacca dal basso) per 12 minuti, abbassare la temperatura a 180°C e proseguire la cottura per altri 15 minuti, apendo il forno a fessura con il manico di un cucchiaio di legno negli ultimi 3 minuti. Sfornare e lasciar raffreddare completamente su una griglia.

#### Note

- \* Consiglio di pesare prima 5 uova e in base a questo ricalcolare esattamente il resto degli ingredienti.
- \* E' bene sciogliere il burro in acqua tagliato a fettine; se l'acqua dovesse raggiungere l'ebollizione prima che il burro sia del tutto sciolto, sarà opportuno spostare la pentola dal fuoco, continuando a mescolare, altrimenti una parte dell'acqua evaporerà sbilanciando al ricetta.
- \* La farina va incorporata al burro fuso in acqua versandola in un colpo solo per evitare che possa creare grumi.
- \* La pate à choux deve avere una consistenza simile a quella di una crema; se l'impasto dovesse essere troppo rappreso basterà aggiungere ancora un po' d'uovo.
- \* Per la cottura **NON** usare carta forno per rivestire la teglia, altrimenti il bignè non lieviterà in maniera ottimale e formerà una "pancia" alla base; la teglia va imburrata leggermente spennellandola con burro fuso ed eliminando poi l'eccesso con un tovagliolo di carta: in questo modo l'impasto resterà aderente al fondo e si svilupperà in altezza.
- \* Per formare i bignè il sac à poche va tenuto inclinato, laterale, a 45 gradi. Appoggiare bocchetta sulla teglia, spremere e, una volta dosata la quantità di impasto sufficiente per il bignè, dare un colpetto secco verso l'alto in modo da staccare la pasta.

\* I bignè cotti, una volta freddi, possono essere congelati riposti in sacchetti di plastica. Al momento dell'utilizzo basterà porli (ancora congelati) per 3 minuti in forno ben caldo perché riacquistino tutte le loro caratteristiche.



© Federica - notedicioccolato

Per il ripieno...alla prossima puntata!  
Un abbraccio e buona settimana a tutti.