

BIGNÈ, ECLAIRS, ZEPPOLE

| | |
|-----------------------|---------------|
| DELI CHOUX | g 1.000 |
| Acqua calda (50-55°C) | g 1.300-1.400 |

Mescolare a media velocità DELI CHOUX con acqua calda (50-55°C) in planetaria con foglia per 10-15 minuti e comunque fino all'ottenimento di un impasto liscio e privo di grumi; si consiglia di aggiungere l'acqua gradualmente. Lasciare riposare l'impasto per 5 minuti circa e con sacchetto munito di bocchetta, depositare la pasta su teglie con carta da forno. Cuocere alla temperatura di 200-220°C in forni a piastra ed a 170-190°C in forni ventilati rotativi per 25-30 minuti secondo le dimensioni dei bignè. Dopo breve raffreddamento farcire e decorare a piacere.

CONSERVAZIONE: i bigné ottenuti con DELI CHOUX non utilizzati immediatamente possono essere conservati per qualche giorno in sacchetti di polietilene avendo cura di praticarvi dei fori per una leggera traspirazione; per conservazioni più prolungate si consiglia di porre in congelatore.

