

PROFITEROLES AL CIOCCOLATO



COSA SERVE PER FARCITURA:

- Panna fresca 250 gr
- Zucchero velo 50gr
- Bigné

COSA SERVE PER RICOPERTURA:

- Acqua 200 gr
- Cioccolato fondente 450 gr
- Panna fresca 80 gr
- Zucchero 150 gr

COME SI FA SALSA DI COPERTURA:



Tagliare il cioccolato



Mettere acqua e zucchero in
una pentola sul fornello e
**ACCENDERE IL FUOCO E FARE
BOLLIRE**



Aggiungere la panna e FARE BOLLIRE ANCORA .



Mettere il cioccolato



Mescolare e quando bolle SPEGNERE IL FUOCO



Versare il cioccolato in una ciotola e aggiungere un pizzico di sale



Fare raffreddare 20 minuti



COME SI PREPARA LA PANNA MONTATA PER I BIGNÈ:



In una ciotola mettere la panna e lo zucchero a velo.



Accendere sbattitore elettrico per montare la panna



Bucare i bignè



Riempire la siringa e farcire i bignè



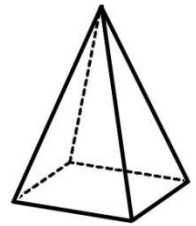
Mettere i bignè in un vassoio



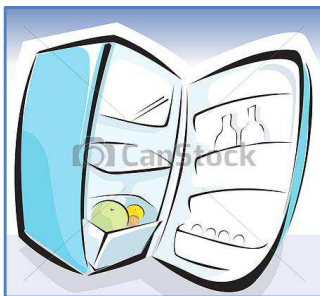
Bagnare i bignè nel cioccolato



Mettere i bignè in un piatto e fare una forma di piramide



Fare ciuffetti con la panna montata



Mettere in frigorifero