



CRAQUELINE, CREMA CHANTILLY, CARAMELLO SALATO



Ingredienti per il caramello salato

- 170 gr di zucchero
- 250 gr panna fresca
- 2 gr di sale
- 1 baccello di vaniglia
- 25 gr di burro

Ingredienti per il croccante per bignè

- 95g burro a pomata
- 65g zucchero di canna
- 65g farina

Ingredienti per la pasta bignè

- 250g acqua
- 75g burro
- 150g farina
- Un pizzico di sale
- 4 uova medie

Ingredienti per la crema pasticcera

- 100g di panna
- 150g latte
- 100g tuorlo
- 60 g zucchero
- 25g farina
- Buccia di limone
- Vaniglia

Procedimento

Per il caramello salato

Bollire panna, vaniglia, e sale; nel mentre caramellare lo zucchero, e deglassare con la panna in 2/3 volte. Quando il composto raggiunge la temperatura di 40°C incorporare il burro; lasciare riposare in frigo per 12 ore.

Per il croccante bigné

Impastare burro e zucchero con la foglia della planetaria. Aggiungere la farina e continuare ad impastare. Riporre in frigo per almeno un'ora.

Stendere e cappare l'impasto, a misura di bigné, tra due fogli di carta forno.

Rimettere in frigo.

Per la basta bigné

Far sciogliere in una pentola il burro, nell'acqua con il sale. Aggiungere la farina e creare un impasto liscio ed omogeneo. Far raffreddare. In una planetaria con la foglia incorporare le uova, una alla volta.

Con un sac à poche formare piccoli bigné in una teglia rivestita di carta forno e porre al di sopra i cerchietti di croccante.

Infornare per 20 min. in forno ventilato preriscaldato a 180°.

A fine cottura, lasciare in forno spento ancora 2-3 minuti, per consentire l'asciugatura.

Per la crema pasticcera

Bollire panna, latte e vaniglia. In una bowl montare con una frusta zucchero, tuorlo, aggiungere la farina; versare il latte e la panna e riportare il tutto sul fuoco portando a cottura. Aggiungere la buccia di limone.

Crema chantilly (italiana)

1 l panna fresca

crema pasticcera (vedi ricetta)

Montare la panna ed incorporare la crema pasticcera

Riempire i bignè prima con il caramello salato poi con la crema chantilly