

Cuor di Bigné

**il Dolce cuore di San Valentino
con Farina Exacta Pasticceria**

**MOLINO
PAGANI**
dal 1803
FARINE. DAL 1803.

Lo Spaccio

Cosa ci serve:

2 cuori di bigne

Composta di fragole

Ganache di cioccolato

Panna montata o crema pasticcera

Fragole

Ingredienti per i Cuori:

Acqua 185g

Latte intero 25g

Burro 165g

Farina Frolla 175g

Uova intere 5/7

sale un pizzico

Procedimento:

In un pentolino mettere acqua, latte, burro ed un pizzico di sale. Far sciogliere il tutto a fuoco medio facendo sfiorare il bollore. Togliere dal fuoco ed aggiungere tutta la farina in un colpo poi mescolare velocemente con un cucchiaino di legno e cuocere sul fuoco fino a che il composto non sarà senza grumi e si staccherà dalle pareti, continuando a mescolare.

Versare il composto nella ciotola della planetaria o in una ciotola di vetro o acciaio e lasciarlo raffreddare 5 minuti.

Aggiungere un uovo alla volta mescolando molto bene con il gancio a foglia oppure con un cucchiaino di legno e avendo cura di far assorbire l'uovo appena aggiunto prima di aggiungere l'uovo successivo.

L'impasto è pronto quando ha la stessa consistenza di una crema soda quindi è importante aggiungere un uovo alla volta per arrivare a questa densità senza rendere l'impasto molle come uno yogurt.

Trasferite l'impasto in una sac à poche e tagliate un'apertura di 1cm di diametro poi disegnate dei cuori su una teglia foderata con carta da forno. Infornate a 200°C per circa 25/28 minuti avendo cura di lasciare uno spiffero gli ultimi 5.

Ingredienti per la Ganache al cioccolato:

Cioccolato 70% 200g

Panna 35% m.g. 200g

Procedimento:

Mettete la panna in un pentolino e fatele raggiungere l'ebollizione poi toglietelo dal fuoco e versateci subito dentro il cioccolato tagliato a pezzettini, mescolate bene fino a completo scioglimento del cioccolato.

La ganache va fatta al momento dell'assemblaggio del nostro dolce.

COMPOSIZIONE DEL DOLCE

Prendete il "Cuor di bigne" e tagliatelo a metà in senso orizzontale, sulla base stendete un velo di composta di fragole, montate della panna e con la sac à poche disegnate dei cuiffi.

Prendete la ganache appena fatta, ancora tiepida e intingete la parte superiore del "Cuor di bigne", fate sgocciolare bene ed appoggiatela sopra alla panna.

Tagliate le fragole ed usatele come decorazione.



Buon San Valentino!

PER INFORMAZIONI E DUBBI POTETE CONTATTARE IL NOSTRO SPACCIO 0371.290151

Molino Pagani Spa • Via dei Molini, 38 • 26812 Borghetto Lodigiano (LO) • molinopagani.it • lospacciomolinopagani.it