

Le Choquettes

La pasta choux è la pasta choux. Una volta cotti, potete farcire questi bignè con panna, gelato, ecc. In questo caso non aggiungete lo zucchero semolato.

Ingredienti

125 ml di acqua
125 ml di latte
1 pizzico di sale
125 g di burro
150 g di farina
4 uova
zucchero semolato da mettere sulle chouquettes

Nota: il rapporto acqua-latte determinerà la consistenza delle chouquettes: con più latte saranno più morbide ed elastiche, con più acqua saranno più sode e più carnose.

Preparazione

1. Preriscaldare il forno a 165°C.
2. Versare in un pentolino il latte, l'acqua, il sale e il burro. Portare lentamente a ebollizione, mescolare per unire il burro.
3. Una volta che il tutto sarà omogeneo, fuori dal fuoco, aggiungere la farina e mescolare energicamente con una spatola di plastica fino ad ottenere un impasto liscio e compatto, che si staccherà dalla padella.
4. Riportate la padella sul fuoco basso e mescolate con una spatola, togliendo l'impasto dalla padella: lo “asciugheremo” per eliminare l'acqua in eccesso. Questo passaggio dura diversi minuti.
5. Nella ciotola Kenwood, con la K, mescolare l'impasto e aggiungere le uova una ad una, mescolando bene tra ogni uovo. L'impasto dovrà formare un nastro morbido.
6. Formate i bignè su una teglia (ricoperta con carta da forno). Potete usare una sac à poche ma potete farlo anche con un cucchiaio.
Con queste quantità riempiamo un piatto da 60x60 cm.
7. Far rosolare i choux con il tuorlo d'uovo e aggiungere lo zucchero semolato.
8. Cuocere a 165°C per 37 minuti, non aprire la porta del forno durante la cottura.