

## RICETTE FORUM PASTICCERIA 2020

### RICETTA BIGNE' CRAQUELIN

#### Per il bigné:

250 g acqua  
250 g latte  
230 g burro  
285g farina  
570 g uova intere  
2.5g sale

#### Crosta Craquelin

100g burro  
100 g farina  
100 g zucchero di canna

#### PROCEDIMENTO BIGNÈ

Portare a bollore latte, acqua e burro con sale.

Una volta raggiunta l'ebollizione, versare la farina setacciata e cuocere sul fuoco fino a quando il composto è ben asciutto.

Versare il composto in planetaria, raffreddare a 60 °C ed aggiungere le uova a filo, fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo.

Dressare i bigné su una teglia e cuocere a 180°C con forno ventilato in salita verso i 200 °c per 7 minuti, valvola chiusa, fino a gonfiamento dei bigné, poi aprire la valvola e terminare la cottura a 200°C per altri 8 minuti, finì alla doratura del prodotto. Raffreddare e farcire il prodotto.

#### PROCEDIMENTO CRAQUELIN

Impastare in planetaria a foglia a bassa velocità burro, zucchero e farina.

Riposare il composto in frigo per 30 minuti circa.

Stendere su una placca a 3 mm e riposizionare in frigorifero per altri 30 minuti.

Riprendere la placca, coppare dei cerchi dello stesso diametro del bigné e posizionarli sopra il bigné.

Cuocere il bigné craquelin.

#### A CURA DI

**SERENA COSMA**

COSMA BAR PASTICCERIE – San Pietro Vernotico (BR)

<https://www.facebook.com/cosmapasticcerie>