

Bigné con doppia crema



Per i bigné

20g di burro
150 ml di acqua
1 cucchiaino di zucchero
100 g di farina
1 pizzico di sale
3 uova

Per la prima crema:

250g di yogurt Vipiteno bio al mango e curcuma
100g di zucchero
250g di panna fresca
1 foglio di gelatina
4cl di whisky
Succo di un'arancia

Per la seconda crema

125g di yogurt Vipiteno alla vaniglia
3 tuorli d'uovo
100g di zucchero
200g di cioccolato fondente
100ml di panna fresca
1 foglio di gelatina

Preparazione:

Per i bigné portare a ebollizione il burro, lo zucchero e l'acqua in una casseruola. Non appena il composto bolle, aggiungere la farina e il sale in una volta sola e mescolare rapidamente. Mescolare fino a quando il composto si separa dalla casseruola. Togliere dalla pentola e mettere in una ciotola. Lasciar evaporare un po'. Aggiungere le uova, una alla volta, alla pastella usando l'accessorio del frullino di un robot da cucina. Mettere il composto in una sacca da pasticciere con un beccuccio a forma di stella e creare delle palline (2 cm di diametro) su una teglia. Lasciare uno spazio di almeno 2 cm tra le palline. Cuocere in forno a 220°C per circa 25 minuti. Non aprire il forno durante il tempo di cottura. Togliere dal forno e lasciare raffreddare completamente.

Per la prima crema, immergere la gelatina in acqua. Nel frattempo, montare la panna a neve e mettere in frigo. Spremere l'arancia e riscaldare in una pentola insieme al whisky. Sciogliervi la gelatina. Togliere la casseruola dal fuoco e mescolare lo yogurt e lo zucchero un cucchiaino alla volta. Mescolare delicatamente alla crema con una frusta e mettere di nuovo in frigo.

Per la seconda crema, immergere la gelatina in acqua. Portare la panna a ebollizione, sciogliervi la gelatina e versarvi sopra il cioccolato bianco tritato e lasciare ammorbidire. Nel frattempo, sbattere i tuorli d'uovo con lo zucchero fino a renderli spumosi e mescolarli con cura al composto di panna e cioccolato, che è già stato mescolato fino a renderlo omogeneo. Mettete in frigo anche questa crema.

Dopo 3 ore di raffreddamento, riempire entrambe le creme in una sacca da pasticciere. Dividere i bigné a metà e mettere alternativamente dei tamponi delle creme sui sacchetti e sigillare con il coperchio. Spolverare con zucchero a velo e raffreddare fino al momento di servire.

