

Bigné fatti in casa, la ricetta alla portata di tutti

scritto da Paola Alemanno | 28/01/2019



A chi è capitato di sognare di preparare una pasta choux per i bigné ma ha rinunciato per paura di sbagliare? E se ci fossero dei segreti per un sicuro successo?

La [pasta choux](#) necessaria per preparare i bigné sembra che abbia origini cinquecentesche e che sia stata utilizzata, per la prima volta, presso la corte di Firenze prima di essere esportata e perfezionata in Francia.

Dall'impasto ottenuto mescolando acqua, burro, farina e uova si ricavano delle piccole noci da cuocere in forno ad una temperatura molto alta per far sì che la pasta si gonfi e si asciughi. Il risultato sono i famosi [bigné](#), dalla consistenza leggera, poiché vuoti all'interno, molto friabile e con la forma di un piccolo cavolo. Infatti, "*choux*" in francese significa proprio cavolo.

Bigné dolci e salati, piccoli bocconi di piacere

I bigné sono tra i prodotti più amati e versatili della cucina in quanto la **pasta choux è neutra** e si presta a una farcitura sia dolce che salata. Nella versione dolce, vengono generalmente riempiti con crema pasticcera e fragole oppure con una mousse di cioccolato e nocciole e poi successivamente glassati.

La **versione salata dei bignè** può contenere besciamella e funghi oppure una fonduta di formaggi e dadini di prosciutto. In alternativa si possono imbottire con salumi e formaggi oppure nei modi suggeriti dalla nostra fantasia.

La pasta choux, chi ha detto che è difficile?

Si pensa comunemente che la preparazione della **pasta choux per i bignè** rappresenti un'impresa titanica che può essere affrontata solo dai pasticceri professionisti. Oggi vogliamo sfatare questa convinzione, dimostrando che **preparare i bignè in casa** è davvero semplice. Con pochi passaggi e ingredienti semplici, si possono avere grandi soddisfazioni, l'importante è ricordarsi di alcuni piccoli segreti che, seguiti alla lettera, porteranno al successo.

Bignè fatti in casa, versione salata

In questa ricetta, proponiamo dei **bignè farciti con due mousse salate a base di mascarpone**, la prima con **salmone ed erba cipollina** e la seconda con **aglio, limone e prezzemolo**.

Scheda della ricetta

Dosi: per circa 40 bignè

Costo: Basso

Difficoltà: Media

Tempo: 60 minuti

Forno: 215°C forno statico

Tempo di cottura: 25 minuti

Piatto vegetariano: SI

Piatto vegano: NO

Gluten free: NO

Ingredienti per la pasta choux

- 200 grammi di acqua
- 200 grammi di burro
- 200 grammi di farina 00
- 7 uova

Ingredienti per le farciture salate

- 500 grammi di mascarpone
- 100 grammi di salmone affumicato
- 1 spicchio d'aglio
- Il succo di mezzo limone
- Erba cipollina qb
- Prezzemolo qb
- Sale e pepe qb

Preparazione dei bignè

1. In una casseruola antiaderente, portare ad ebollizione il burro con l'acqua. A questo punto versare, tutta insieme e non gradualmente, la farina precedentemente setacciata. Rimestare con cura e cuocere per qualche minuto a fuoco vivo fino a che sul fondo della pentola non si formi una crosticina e il composto sarà omogeneo e staccato dalle pareti. A questo punto

- trasferirlo in una ciotola e lasciarlo raffreddare almeno un po'
2. Intanto sbattere le uova con una forchetta all'interno di una caraffa e incorporarle gradualmente all'impasto di acqua, burro e farina, miscelando con un cucchiaino di legno. All'inizio si farà fatica poiché il composto sarà duro e difficile da gestire ma, con l'aggiunta delle uova, assumerà maggiore morbidezza e si arriverà ad ottenere una pasta morbida ma non cedevole
 3. Trasferire la pasta in una **sac à poche** - con una bocchetta a foro tondo e liscio - e creare palline della dimensione di una noce su una placca rivestita di carta da forno
 4. Cuocere in forno statico preriscaldato a 215°C per 25 minuti. Quando il timer segnalerà che mancano 10 minuti alla fine della cottura, aprire delicatamente il forno di qualche centimetro e continuare la cottura
 5. Sforare i bignè e lasciarli nella loro placca a raffreddare.

Preparazione delle mousse salate

1. In un mixer, frullare 100 grammi di salmone affumicato con 250 grammi di mascarpone. Trasferire in una ciotola, aggiustare di sale e aggiungere erba cipollina fresca a piacere: la mousse di salmone è pronta.
2. In un recipiente versare 250 grammi di mascarpone, il succo di mezzo limone, un piccolo spicchio d'aglio schiacciato, sale, pepe e prezzemolo spezzettato grossolanamente con le mani. Miscelare tutto.

Farcitura dei bignè

Per farcire i bignè si possono usare due metodi. Il primo è il classico riempimento con l'aiuto di una *sac à poche*, ma questa volta con una bocchetta a piccolo imbuto. Generalmente sul fondo dei bignè c'è un piccolo foro o comunque un punto in cui la pasta è più sottile ed è facile inserire il beccuccio della *sac à poche* per farcirli.

In alternativa si può semplicemente tagliare il bignè a metà con un coltello, riempirlo con la mousse aiutandosi con un cucchiaino e riposizionare la calotta superiore, magari un po' di sbieco lasciando intravedere il ripieno.

Consigli utili

Il burro può essere sostituito con la margarina 100% vegetale, il risultato sarà assolutamente lo stesso: bignè leggeri e friabili.

Possono essere conservati in frigorifero per alcuni giorni all'interno di un contenitore o di un sacchetto per il pane.