Bignè glassati

Ingredienti

600 g di bignè, bignè con granella, eclèr, ciambelline di pasta choux

200 g di panna chantilly

200 g di crema al caffè

200 g di crema al cioccolato

200 g di crema pasticcera

2 cucchiai di zucchero a velo

100 g di glassa al caffè

100 g di glassa al cioccolato

100 g di glassa all'acqua

(oppure 1 kg di creme a piacere)

(glasse all'acqua a piacere)

Preparazione





1. Mettere le varie creme all'interno di sacchetti da pasticceria muniti di bocchetta.

2. Tagliare la calotta superiore ai bignè con la granella e alle ciambelline.




3. Riempire la base dei bignè con granella e delle ciambelline di panna, adagiarvi la calotta superiore e spolverare con zucchero a velo.




4. Con uno spilucchino praticare un piccolo foro alla base degli altri binè, che servirà per farcirli più facilmente.

5. Riempire con le varie creme il resto dei bignè.

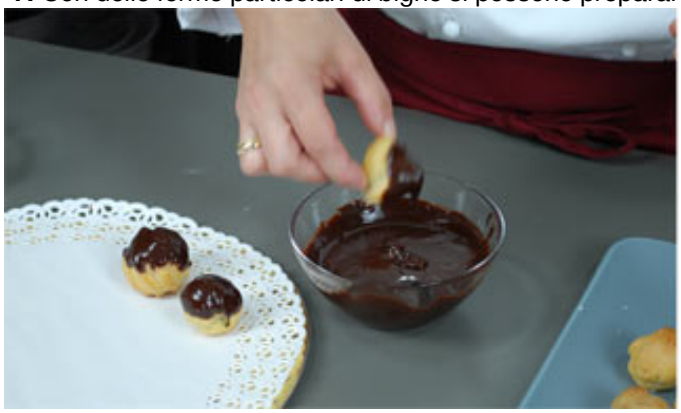



6. Bagnare la parte superiore dei bignè nelle rispettive glasse.





7. Con delle forme particolari di bignè si possono preparare i classici cigni.





9. Porre in frigorifero per almeno due ora prima di servire.



Note e... Sonia consiglia

a) Possono essere conservati in frigorifero per 1-2 giorni.

Ricetta, foto e video a cura di Sonia Palermo e Angelo Solillo