

Profiteroles al cioccolato

📍 Categoria: Sapori dal Mondo - Francia



Informazioni Generali

Preparazione: 60 min
 Cottura: 30 min
 Dosi per: 12 persone
 Costo: Basso
 Difficoltà: Media



Il profiteroles trae le sue origini dal Rinascimento; Caterina de Medici, andando in sposa a Enrico II di Francia, e diventando in seguito regina, portò con se dalla sua terra d'origine (la Toscana) tutte le sue ricette di gastronomia; uno dei suoi chef, un certo Popelini, creò nel 1540 la pasta per choux (per bigné), che divenne molto famosa in Francia (come molte altre ricette di origini italiane), e con essa anche i profiteroles; la fama di questo dolce si diffuse però dopo il XVII secolo, periodo in cui si sviluppò la vera arte pasticceria.

Il termine profiteroles deriva dal diminutivo della parola francese *profit*, (cioè profitto, guadagno), ed è costituito da una preparazione composta da una serie di piccoli bigné che formano un unico dolce al cioccolato.

In Inghilterra il profiteroles è un dolce molto popolare, che viene preparato con ripieno di crema, panna o gelato, ricoperto di cioccolato calda; in Francia è un dolce essenziale in un banchetto nuziale, dove viene presentato come una *croquebouche*, cioè una piramide di bigné ripieni e

caramellati.

Per i bigné

Farina	Burro
130 gr	100 gr
Acqua	Sale
200 ml	un pizzico
Zucchero	Uova
5 gr	4 medie

Per la crema Chantilly

Panna	Zucchero
fresca 500 ml	a velo 2 cucchiari rasi

Per la ricopertura

Panna	Cioccolato
fresca 500 ml	fondente 400 gr
Latte	
fresco 20 ml	

Preparazione



Per preparare i profiteroles al cioccolato bisogna cominciare con la realizzazione dei bigné con gli ingredienti indicati in questa ricetta seguendo le indicazioni per la preparazione della pasta per bigné che potete visionare cliccando [qui](#).

Una volta cotti e ormai freddi (1-2), praticate un foro sulla base di ogni bigné con qualcosa di appuntito (il manico di un cucchiaino) (3), in modo che la bocchetta della tasca da pasticciare che userete per farcirli possa penetrarvi.



A questo punto preparate la crema Chantilly che vi servirà per farcire i profiteroles al cioccolato, mettete in una ciotola capiente 500 ml di panna fresca ben refrigerata mescolata con lo zucchero a velo; con uno sbattitore montate la panna fino a che sarà talmente soda da rimanere attaccata alle fruste senza colare (4). Con la crema ottenuta riempiete tutti i bigné (5) e poneteli in frigorifero chiusi in un contenitore ermetico o coperti da pellicola trasparente.

Nel frattempo preparate la ricopertura dei profiteroles al cioccolato: mettete in una casseruola la panna e il latte, quindi portateli a sfiorare il bollore e aggiungete il cioccolato tritato (6);



mescolate fino a sciogliere completamente il cioccolato e a ottenere un composto liscio e privo di grumi (7). Ponete il composto in frigorifero e attendete che raffreddandosi, si addensi al punto che riesca a velare i bigné rimanendo attaccato alla superficie (8).

Tuffate i bigné, uno alla volta, all'interno della crema al cioccolato (9) e con l'aiuto di due forchette prelevateli,



fateli scolare leggermente (10) e disponeteli in un piatto formando una base sulla quale poggerete via via tutti gli altri per terminare con una piramide (11). Se vi dovesse avanzare della crema al cioccolato, potete versarla sopra la piramide e poi finire guarnendo i profiteroles al cioccolato con fiocchetti di panna montata (12).

Con la ricetta indicata, come detto, otterrete circa 60 bigné. Potete scegliere se utilizzarli tutti per formare un unico grande profiteroles, in questo caso vi consigliamo di disporli su un unico grande vassoio. L'altra possibilità è di suddividere i profiteroles in due parti, in questo modo potete disporli su due piatti da portata anziché su un unico vassoio.

Se non desiderate gustare i profiteroles al cioccolato immediatamente, metteteli in frigorifero e tirateli fuori 15 minuti prima di servirli.

Conservazione

Consigliamo di consumare i profiteroles al cioccolato appena fatti, ma se lo desiderate potete conservarli in frigorifero per un giorno al massimo, chiusi in un contenitore ermetico.

Curiosita'

La profiterole (senza la "s" finale) in francese è un minuscolo bigné, cotto al forno, ripieno di una farcia dolce o salata. Se la farcia è dolce, è generalmente costituita da panna montata, crema, cioccolato, zabaione, confettura ed è spolverizzata di zucchero o glassata con fondente o cioccolato.

Può essere consumata così com'è oppure utilizzata come guarnizione ad un dolce di grande formato come per esempio la torta Saint Honoré.

Quando la farcia è salata può essere composta da formaggio, prosciutto cotto, ecc... e generalmente viene servita insieme ad altre tartine, stuzzichini e salatini come accompagnamento ad un aperitivo o come antipasto.

I consigli di Sonia

Per variare il ripieno dei bigné, al posto della crema Chantilly potete utilizzare la crema pasticcera.



