

Uso e preparazione della pasta per choux (impasto base per bigné)

Con questo impasto si ottengono choux (di diverso diametro), éclairs, dischi per basi di torte (classica la St. Honoré francese), cigni e frittelle; l'impasto per choux è anche la base per gli gnocchi alla parigina e per alcune preparazioni salate fritte.

- Il quantitativo delle uova varia in funzione del tipo di farina impiegato, della quantità di burro, e del tempo di cottura del composto di base, che di conseguenza potrà risultare di diversa consistenza.
- Con le dosi indicate nella preparazioni di base si potranno ottenere da 70 a 100 pezzi di bignole a seconda del quantitativo che si distribuisce sulla teglia per ogni singolo pezzo.
- Per una perfetta cottura tenere sotto controllo la temperatura del forno e il vapore che si sviluppa.
- A temperatura troppo bassa i bigné si sollevano poco, e al termine, risultano poco vuoti al loro interno.
- A temperature troppo elevate i bigné si sviluppano rapidamente ma, tolti dal forno, tendono a sgonfiarsi e all'interno risultano appiccicosi.
- Per ottenere preparazioni lisce e regolari (éclairs) è necessario preparare un impasto consistente e cuocere senza vapore (a camino aperto).
- Per ottenere un prodotto più irregolare e rugoso si deve preparare un impasto morbido e cuocere con vapore (camino chiuso).
- I bigné, in cottura, aumentano di volume (anche di tre volte), conseguentemente devono essere disposti sulla teglia in maniera regolare e sufficientemente distanziati.

