

## Bignè alla panna montata e cioccolato van / by Giorgio Locatelli



### Boodschappenlijst

#### voor het soezendeeg

50 gram ongezoeten boter  
60 gram bloem, gezeefd  
2 grote, vrije uitloop bio-eieren, kamertemp. losgeklopt  
2 theelepels fijne suiker

#### Voor de toppings

75 gram pure chocolade, gesmolten  
25g poedersuiker, gezeefd

#### voor de vulling

350 ml slagroom  
2 eetlepels fijne suiker  
1 theelepel vanille-extract

### Zo maak je Bignè alla panna montata e cioccolato

#### Verwarm de oven voor op 200°C / 190°C hetelucht

Doe 110 ml water in een steelpan met de boter en breng het aan de kook.  
Haal de pan van het vuur en doe alle bloem er in één keer bij.  
Roer het mengsel krachtig met een houten lepel tot het deeg loskomt van de zijkanten van de pan.  
Zet het terug op laag vuur en roer het deeg nog een paar minuten door, blijf voortdurend roeren.  
Doe het deeg in een grote kom om af te koelen.

Klop de eieren los en klop ze vervolgens in gedeelten door het deeg.  
Blijf kloppen tot al het ei is opgenomen voordat je meer toevoegt.  
Misschien heb je minder ei nodig, het is de bedoeling dat het deeg als een lint van de lepel zakt.  
Je deeg mag niet te slap worden, anders gaat het uitlopen en rijst het niet.

Schep het deeg in een spuitzak met daarop een ronde spuitmond van 1 cm doorsnee.  
Leg bakpapier op de bakplaat en spuit er 20 kleine hoopjes deeg op.  
Zorg ervoor dat de hoopjes elk voldoende ruimte hebben om te rijzen.  
Druk de bovenkant van elk hoopje voorzichtig glad met een natte vinger, dan wordt het krokanter.

Bak de Bignè in ongeveer 20 minuten gaar, of tot ze diep goudbruin en krokant zijn.

## Bignè alla panna montata e cioccolato van / by Giorgio Locatelli

Zet de oven uit en neemde Bignè uit de oven.

Draai de soesjes om en prik met een houten spies een klein gaatje in de bodem.

Leg de soezen ondersteboven op de bakplaat en zet ze 5 minuten terug in de oven.

Laat ze op een rooster volledig afkoelen.

Klop de slagroom met de suiker en vanille tot het net zijn vorm behoudt.

Schep de slagroom in een spuitzak met een rond mondstuk.

Maak het gat in de soezen groter en plaats het mondstuk erin.

Spuit tot de holte zich helemaal vult met slagroom.

Smelt de chocolade au bain-marie in een hittebestendige kom op een pan met zacht kokend water.

Maar zorg ervoor dat de bodem van de kom het water niet raakt.

Laat de chocolade iets afkoelen en dip dan de bovenkant van 10 Bignè in de chocolade.

Laat de overvloedige chocolade er af lopen.

Bestuif de andere 10 met poedersuiker en zet alles in de koelkast om op te stijven.

## Bignè alla panna montata e cioccolato van / by Giorgio Locatelli



### Shopping list

#### For the pastry

50g unsalted butter  
60g plain flour, sifted  
2 large free-range eggs, room temp. , beaten  
2 teaspoons caster sugar

#### For the filling

350 ml double cream  
2 tablespoons caster sugar  
1 teaspoon vanilla extract

#### For the toppings

75g dark chocolate, melted  
25g icing sugar, gezeefd

### How to make Bignè alla panna montata e cioccolato

#### Preheat the oven to 200°C / 190°C Fan

Put 110 ml water in a saucepan with the butter and bring it to a rolling boil.  
Remove the saucepan from the heat and tip in all the flour in one go.  
Stir vigorously with a wooden spoon until the dough comes away from the sides of the pan.  
Return to a low heat and cook the pastry for a few minutes, beating it constantly.  
Tip it into a large bowl to cool.

Beat the eggs and then beat them into the dough in stages.  
Keep beating until the egg is incorporated before adding more.  
You may not need all the egg, you are looking for the mixture to fall from the spoon like a ribbon.  
Your dough must not become too loose or it will spread and not rise.

Place the mixture into a piping bag with a plain 1cm nozzle.  
Line a baking tray with baking paper and pipe 20 small heaps, allowing each enough room to rise.  
Gently smoothen the top of each ball with a wet finger, as this will make it crisper.

Bake the Bignè until cooked for approximately 20 minutes, or deep golden and crisp.

## Bignè alla panna montata e cioccolato van / by Giorgio Locatelli

Turn off the oven and take the Bignè out.

Prick a small hole in the bottom of each Bignè with a wooden skewer.

Place them upside down back on the baking sheet and return them to the oven for 5 minutes.

Then allow them to cool completely on a wire rack.

Whisk the double cream with the sugar and vanilla until it just holds its shape.

Place it in a piping bag with a plain nozzle.

Make the hole in the puffs bigger, put the nozzle in and pipe until the cavity fills up with cream.

Melt the chocolate au bain marie in a heatproof bowl over a pan of barely simmering water.

But make sure the bottom of the bowl does not touch the water.

Leave the chocolate to cool slightly, then dip the top of 10 of the Bignè into the chocolate.

Allow the excess to drip off, dust the other 10 with icing sugar and place all into the fridge, to set.