

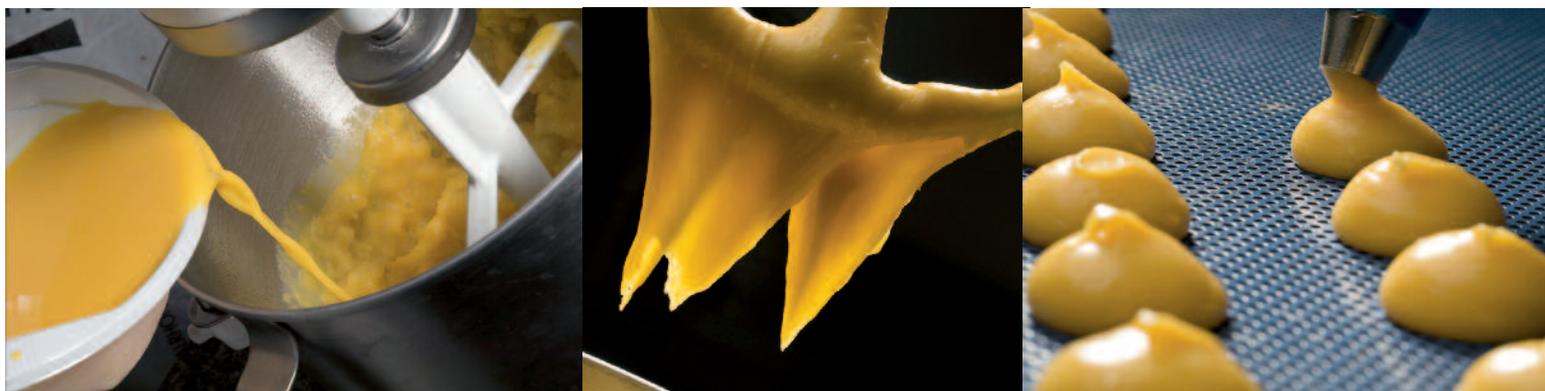
# Approfondimenti più che tecnici



Dedicato alla semplicità del bignè: dopo il successo della presentazione in Ascom-Epat a Torino, **Leonardo Di Carlo** approfondisce l'argomento. Anche definito chou o éclair (con una forma allungata), si tratta di un caposaldo della pasticceria, con la funzione di contenere golose farciture, sia salate che dolci. È uno dei pochi impasti che subisce due cotture: la prima sul fuoco, portando ad ebollizione la prima parte (liquidi, materia grassa e sale) ed inserendo la farina per iniziare la gelatinizzazione degli amidi per poi reidratare il tutto con le uova. La seconda cottura avviene a scelta fra: al forno, in acqua o in olio bollente. Nel suo manuale "**Tradizione in Evoluzione**", Di Carlo riserva un intero capitolo al bignè, ma ovviamente la sua attitudine alla ricerca e alla crescita lo porta ad andare oltre, offrendovi questi approfondimenti.

**La seconda cottura dei bignè può avvenire al forno, in acqua o in olio bollente: ci sono considerazioni utili per scegliere la più adatta?**

Per la **cottura al forno** è importante utilizzare teglie microforate, per facilitare al meglio lo sviluppo durante la cottura. Altro aspetto importante, è la quantità massima di uova, che garantiscono acqua e proteine, favorendo anche loro lo sviluppo ottimale del bignè.  
Per la **cottura in olio**, essendo realizzata in grasso, è bene non eccedere troppo con l'olio ed eseguire cotture a differenti tem-



perature: immergere il bignè in olio caldo (160°C) e, appena inizia a gonfiarsi, aumentare a 170°-175°C, fino a sviluppo totale, quindi riabbassare la temperatura per terminare. Altra tecnica è quella di precuocere leggermente in forno il bignè e poi friggerlo: è un po' macchinosa, ma si ottiene un bel prodotto.

Con la **cottura in acqua bollente o latte** si ottiene un bignè con uno sviluppo tipo gnocco; non è ideale da farcire, poiché la temperatura di ebollizione del liquido (acqua o latte) non permette uno sviluppo accentuato. È ideale da servire nel piatto o al bicchiere con salse dolci, salate o gelato.

#### Quali varianti alla ricetta classica si possono prevedere e perché?

Le varianti più delle volte vengono fatte non solo per moda, ma soprattutto per un valore aggiunto, per esempio sostituendo la materia grassa (burro) con olio di riso oppure oliva extravergine, ottenendo un ottimo bignè croccante e sviluppato, privo di lattosio. Naturalmente va studiata una crema pasticcera priva di lattosio. Un'altra idea per un prodotto più leggero e privo di lattosio, è realizzare un bignè con una quantità maggiore di albume e, di conseguenza, minore di tuorli (6-8% in totale sulle uova), per un bignè meno calorico.

### BIGNÈ ALL'OLIO D'OLIVA

	q.tà	%
acqua	500 g	27,70
olio d'oliva extravergine	300 g	16,62
sale fino	5 g	0,27
farina 00 W 220	350 g	19,39
uova intere	650 g	36,01
<b>totale</b>	<b>1.805 g</b>	<b>100</b>

Mettere i primi 3 ingredienti in un pentolino d'acciaio doppio fondo, quindi portare il tutto a bollire, unire la farina e cuocere sempre sul fuoco per 2 minuti ca., fino a una pastella soda e che si stacca dal fondo. Mettere il composto in planetaria con la foglia, unire poco per volta le uova intere, fino al completo assorbimento, quindi controllare la consistenza fino ad un composto liscio, cremoso e stabile. Stendere su teglie microforate teflonate con bocchetta liscia n. 8-10 per mignon, 12-14 per paste più grandi.

**Note:** adatto a persone intolleranti al burro e derivati. Si consiglia di utilizzare un olio dal gusto delicato.

### BIGNÈ ALL'OLIO DI NOCCIOLE LEGGERO

	q.tà	%
acqua	500 g	33,24
sale	4 g	0,27
olio di nocciole	200 g	13,30
farina	300 g	19,95
albumi ca.	400 g	26,60
tuorlo ca.	100 g	6,65
<b>totale</b>	<b>1.504 g</b>	<b>100</b>

Mettere i primi tre ingredienti in un pentolino d'acciaio doppio fondo e portare a bollire, unire la farina e cuocere sempre sul fuoco per 2 minuti circa, fino a una pastella soda, che si stacchi dal fondo. Inserire in planetaria con la foglia, unire poco per volta tuorli e albumi, fino al completo assorbimento, quindi controllare la consistenza fino a un composto liscio, cremoso e stabile. Stendere su teglie microforate teflonate con bocchetta liscia n. 8-10 per mignon.



### Quali farciture sono più adatte?

Il bigné dolce è di norma farcito con le classiche creme pasticcere, più o meno alleggerite e aromatizzate con paste di frutta secca (pistacchio, nocciola...), copertura fondente e altro ancora, come creme allo zabaione, pralinati... Vi offro una semplice ricetta di crema alla zibibbo e cioccolato bianco, molto buona e curiosa per la struttura cremosa e persistente.

### CREMA ALLO ZIBIBBO

	q.tà	%
zibibbo/marsala secca	300 g	12,70
tuorli	160 g	6,77
zucchero semolato	110 g	4,66
amido di mais	21 g	0,89
xantana	2,0 g	0,08
gelatina animale in fogli	10 g	0,42
copertura Ivoire 35%	450 g	19,04
burro di cacao	110 g	4,66
panna liquida 35% m.g.	1.200 g	50,78
<b>totale</b>	<b>2.363 g</b>	<b>100</b>

Portare a bollore lo zibibbo e nel frattempo fare una pastella con amido, zucchero e tuorli; girare fino ad un composto liscio; stemperare, unire lo zibibbo e cuocere sul fuoco. Inserire la gelatina ammorbidita e la xantana, mescolare bene e versare su copertura e burro di cacao fusi, mixare ed aggiungere la panna liquida fredda. Lasciare tutta la notte in frigo a +4°C, quindi montare in planetaria con la frusta fino a consistenza cremosa.

Un'altra novità può essere una crema alla nocciola senza lattosio, da utilizzare per farcire bigné senza burro e derivati.

### CREMA PASTICCERA ALLA NOCCIOLA

	q.tà	%
acqua	1.000 g	49,58
buccia di limone grattugiata fine	5 g	0,25
zucchero semolato	300 g	14,87
tuorli	250 g	12,39
amido di riso	110 g	5,45
sale	2 g	0,10
burro di cacao	50 g	2,48
pasta nocciola 100%	300 g	14,87
<b>totale</b>	<b>2.017 g</b>	<b>100</b>

Portare a bollore l'acqua con metà dello zucchero e gli aromi; nel frattempo fare una pastella con amido, il restante zucchero, sale e tuorli, girare fino ad un composto liscio. Stemperare, unire il primo composto e cuocere sul fuoco; aggiungere burro di cacao e pasta di nocciola, versare su una teglia con carta da forno, coprire e fare raffreddare in abbattitore.

**Conservazione:** +4°C per 2 giorni.

**Note:** consistenza solida e cremosa. Ideale per intolleranti al latte e derivati

### E farciture salate?

Eccovi una versione nuova del bigné salato, con la sua parte croccante salata, da farcire a piacere con varie creme o mousse salate.

### BIGNÈ SALATO OLIVA E PASTA DI NOCCIOLE

	q.tà	%
acqua	250 g	25,96
olio extra vergine d'oliva delicato	150 g	15,58
sale fino	5 g	0,52
pasta di nocciola	65 g	6,75
farina 00 debole 180-220 W	175 g	18,17
uova intere ca.	245 g	25,44
albume ca.	70 g	7,27
pepe bianco	1 g	0,10
paprika dolce	2 g	0,21
<b>totale</b>	<b>963 g</b>	<b>100</b>

Unire i primi quattro ingredienti, quindi portare il tutto a bollore, inserire la farina e cuocere sempre sul fuoco per 2 minuti circa. Mettere il composto in planetaria e unire poco per volta uova intere e albume, fino ad un composto liscio e cremoso, infine paprika dolce e pepe bianco. Stendere su teglie microforate teflonate con bocchetta liscia n. 10. Posizionare sulla superficie un dischetto di croccante salato. Procedere alla cottura del bigné.

### CROCCANTE SALATO

	q.tà	%
farina 00 W 150-160	600 g	33,88
burro 82% m.g.	500 g	28,23
zucchero semolato	100 g	5,65
sale fino	10 g	0,56
grana	200 g	11,29
pepe nero	1 g	0,06
polvere di mandorle	300 g	16,94
concentrato di pomodoro	60 g	3,39
<b>totale</b>	<b>1.771 g</b>	<b>100</b>

Unire tutti gli ingredienti, impastare fino ad un impasto omogeneo e sodo. Stendere tra due carte da forno, ad uno spessore di 2 mm, fare raffreddare e tagliare dei dischetti rotondi da appoggiare sul bigné crudo prima della cottura.

### Qual è il motivo dello sviluppo del bigné? Esistono tabelle di riferimento?

Lo sviluppo della pasta bigné in cottura è dato da una combinazione di fenomeni: durante la prima fase sul fuoco, si cerca, da un lato, di asciugare o disidratare l'insieme di acqua, materia grassa, sale e farina, in modo da eliminare una parte dell'acqua e trasformare l'amido della farina in un amido molto fitto, con un inizio di gelatinizzazione. Poi, si reidrata la parte ottenuta con uova (uova intere/albume), per una pasta dalla consistenza media, che permetta la lavorazione con la tasca da pasticceria. La pasta ottenuta contiene molta acqua (quella rimanente della prima fase, più quella aggiunta, presente nelle uova), che ha un ruolo importante.

A partire dall'inizio della cottura, e sotto l'influenza del calore del forno, l'acqua si trasforma infatti in vapore. Nel frattempo, le proteine presenti nelle uova, unite e mescolate alla pasta, cominciano a coagularsi, formando progressivamente uno strato sottile esterno impermeabile, che trattiene il vapore acqueo.

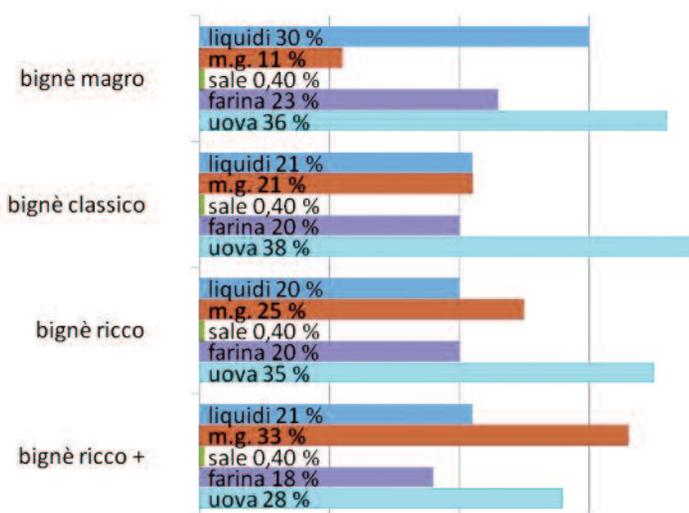
Questo vapore acqueo cerca di uscire, ma la materia grassa forma una barriera, spingendo e provocando il rigonfiamento e lo svuotamento della pasta, che continua a coagularsi e diventa solida. La pasta è aumentata e ha assunto così il suo aspetto definitivo del bigné pronto da farcire.

La tabella che vedete qui è molto importante per la realizzazione del bigné.

Notate che la quantità di materia grassa influisce sullo svuotamento totale del bigné, ottenendo una camicia molto sottile. Tale quantità per i bigné fritti scende fino ad un 6-8%.

**Il croquembouche è l'espressione artistica del bigné: quale farcia bisogna usare in questo caso?**

Quando avevo la mia attività a Roma (più di 15 anni fa), crea-



vo belle composizioni artistiche per vetrine e per occasioni speciali. Ricordo di aver realizzato una culla in croquembouche e croccante per un battesimo, chiese con gli sposi, fiori in zucchero caramello e anche un aereo per una festa di un pilota che andava in pensione.

La farcitura più consigliata è la crema chantilly, oppure una crema al mascarpone. È importante che tali creme abbiano una parte di grasso per rallentare lo scioglimento del caramello sul bigné.

## CREMA PASTICCERA CROQUEMBOUCHES

	q.tà	%
latte fresco intero	1.000 g	51,15
bacca di vaniglia	1 g	0,05
buccia di limone grattugiata fine	2 g	0,10
zucchero semolato	240 g	12,28
tuorli	300 g	15,35
amido di mais	60 g	3,07
amido di riso	50 g	2,56
sale	2 g	0,10
burro cremoso 82%	300 g	15,35
<b>totale</b>	<b>1.955 g</b>	<b>100</b>

Unire latte, bacca di vaniglia, buccia di limone e metà dello zucchero; nel frattempo fare una pastella con amidi, zucchero, sale e tuorli, girare fino ad un composto liscio. Quando il latte arriva a bollore, stemperare il composto, unire e cuocere sul fuoco; ag-

giungere, fuori dal fuoco, il burro e mescolare fino a completo scioglimento; versare su una teglia con carta da forno, coprire e fare raffreddare in abbattitore.

**Conservazione:** +4°C per 2 giorni.

## Pensando ad una versione fredda del bigné, ripieno di gelato, quali accorgimenti bisogna avere in ricetta?

Utilizzare un grasso che a temperature negative non congeli, ad esempio un olio di girasole, riso, vinacciolo o nocciola. Molto simpatico è un bigné farcito di gelato e poi glassato con copertura desiderata, presentato tipo chupa chupa... Vera tradizione in evoluzione! Oppure usare il bigné farcito di gelato all'interno di un dolce, magari un semifreddo: al taglio fa il suo effetto.

Nel libro si trovano numerose varianti del bigné: parlati di quello al burro di cacao e per cosa lo consigli.

Lo adoro perché ha un leggero retrogusto di cacao, con una croccantezza molto pronunciata. È stata una delle ultime ricette inserite nel libro, ideale anche per il discorso senza latticini e polivalente per ripieni sia salati che dolci.

## BIGNÈ AL BURRO DI CACAO

	q.tà	%
burro di cacao	165 g	16,94
sale fino	4 g	0,41
acqua	230 g	23,61
farina 00 W 150-160	225 g	23,10
uova intere	350 g	35,93
<b>totale</b>	<b>974 g</b>	<b>100</b>

Unire i primi 3 ingredienti, quindi portare il tutto a bollore, unire la farina e cuocere sempre sul fuoco per 2 minuti ca. Mettere il composto in planetaria e unire poco per volta le uova intere, fino a ottenere un composto liscio e cremoso. Stendere su teglie microforate teflonate con bocchetta liscia n. 10.

**Cottura:** 180°-200°C per 15 minuti ca. con valvola chiusa per i primi 15 minuti. Sviluppo perfetto e parte esterna sottilissima. Molto croccante e leggermente profumato di cacao.

## La differenza tra il bigné magro e quello alla panna?

Quasi nessuna, contenendo la stessa quantità di materia grassa. Il bigné alla panna 100% contiene circa il 13% di materia grassa data dalla panna (37% della panna presente moltiplicata per il 35% di m.g. contenuta nella panna, il totale - circa 13% - è la m.g. contenuta nella prima parte del bigné.

La parte liquida (acqua) non è presente, in quanto la panna al 35% ne contiene circa il 60%. Infatti, se analizziamo la quantità di acqua presente nel 37% di panna, otteniamo il 22% circa.

## BIGNÈ PANNA 100%

	q.tà	%
panna 35% m.g.	400 g	37,07
sale fino	4 g	0,37
farina 00 W 150-160	325 g	30,12
uova intere ca.	350 g	32,44
<b>totale</b>	<b>1.079 g</b>	<b>100</b>

Unire i primi due ingredienti, quindi portare il tutto a bollore, aggiungere la farina e cuocere sempre sul fuoco, per 2 minuti cir-



LEO PRESSO L'ASCOM-EPAT DI TORINO, IN OCCASIONE DELL'INAUGURAZIONE DELLA SALA POLIVALENTE, AVVENUTA LO SCORSO NOVEMBRE: LA SUA LECTIO MAGISTRALIS SUL BIGNÈ HA DELIZIATO INVITATI, GIORNALISTI E COLLEGHI.

ca. Passare in planetaria e unire, poco per volta, le uova intere, fino ad un composto liscio e cremoso. Stendere su teglie microforate teflonate con bocchetta liscia n. 10. Cuocere a 180°-200°C per 15 minuti circa, con valvola chiusa per i primi 15 minuti.

Quella che segue è una ricetta del bignè magro, con quasi la stessa quantità di m.g. di quella alla panna. Vi ricordo che basta fare dei semplici ragionamenti e il gioco è fatto: provate a fare un bignè utilizzando come materia grassa il mascarpone e vedrete che bella sorpresa, soprattutto da abbinare con il salato.

## BIGNÈ MAGRO

	q.tà	%
acqua	500 g	28,77
burro 82% m.g.	200 g	11,51
sale fino	8 g	0,46
farina 00 W 220	400 g	23,01
uova intere ca.	630 g	36,25
<b>totale</b>	<b>1.738 g</b>	<b>100</b>

Mettere i primi tre ingredienti in un pentolino d'acciaio doppio fondo, quindi portare a bollire, unire la farina e cuocere sempre sul fuoco, per 2 minuti circa, fino a una pastella soda, che si stacchi dal fondo. Passare in planetaria con la foglia, unire poco

per volta le uova intere, fino al completo assorbimento, quindi controllare la consistenza, fino a un composto liscio, cremoso e stabile. Stendere su teglia microforata teflonate con bocchetta liscia n. 8-10 per mignon, 12-14 per paste più grandi.

**Cottura** in forno ventilato 170°-180°C. Tempo per mignon 15-18 circa. Valvola chiusa per i primi 5 minuti di cottura.

**Note** il numero di uova da inserire dipende da numerosi criteri: dal potere di assorbimento della farina; dalla durata dell'asciugatura sul fuoco del pastello; dalla quantità di acqua evaporata prima dell'inserimento della farina (soprattutto con un'ebollizione prolungata); dall'esattezza dei pesi e dalla precisione delle misure delle differenti materie prime durante la preparazione; dal calibro delle uova; dalla temperatura della massa al momento dell'asciugatura delle uova. Maggiore è la temperatura, maggiore sarà la quantità di uova.

Ricordiamo che le uova hanno due ruoli principali:

- idratare la pasta
- favorire la coagulazione rapida della parte esterna della pasta, allo scopo di imprigionare il vapore acqueo e quindi lo sviluppo.

**Auguro un buon lavoro a tutti i lettori di "Pasticceria Internazionale"!**

Leonardo Di Carlo  
www.leonardodicarlo.com  
www.tradizioneinevoluzione.it



Per ordinare

**"Tradizione in Evoluzione  
Arte e Scienza in Pasticceria"**

telefonare allo 0121 378417, scrivere a abbonamenti@chiriottieditori.it o direttamente su shop.chiriottieditori.it

