

IL MIO PROFITTEROL AL CIOCCOLATO by Loretta Fanella *Dedicato a Federica Pellegrini*



PER LA PASTA CHOUX

- 250 gr di acqua
- 100 gr di burro
- 2 gr di sale
- 10 gr di zucchero
- 150 gr di farina
- 225 gr di uova intere

Scaldare l'acqua con il burro dentro un pentolino. Aggiungere il sale e lo zucchero; mescolare e unire la farina tutta di un colpo. Mescolando con un cucchiaio di legno, cuocere per 2/3 minuti sempre mescolando, fino a quando l'impasto si staccherà dalle pareti.

Togliere dal fuoco e lasciar freddare per 5/10 minuti. Porre il pastello dentro la bacinella della planetaria e aggiungere le uova una alla volta sempre mescolando.

Ottenere un impasto bello liscio e omogeneo. Porre dentro una sac a poche e stendere in tante piccole parti facendo attenzione a non porli troppo vicini.

Cuocere in forno a 180° per circa 12 minuti.

PER LA CREMA AL LIMONE

- 500 gr di latte intero
- 150 gr di zucchero semolato
- 50 gr di amido di mais
- 90 gr di tuorli d'uovo
- 1/2 bacca di vaniglia
- 1 pizzico di sale
- 1 limone (buccia e succo 20 gr circa)

In un pentolino scaldare il latte con la vaniglia e lasciare riposare per 10 minuti.

In un recipiente mescolare i tuorli con lo zucchero, il sale e aggiungere la farina setacciata, mescolando energeticamente con una frusta. Portare a bollore il latte e stemperare il pastello sempre mescolando. Rimettere tutto dentro il pentolino e portare a bollore, facendo attenzione a non bruciarla. Togliere dal fuoco e versare dentro un contenitore; aggiungere il limone, sia la buccia che il succo filtrato. Coprire con la pellicola a contatto. Conservare in frigorifero a 4°.

PER LA CREMA AL CIOCCOLATO

- 500 gr di latte intero
- buccia di un arancio
- 125 gr di zucchero
- 120 gr di albumi d'uovo
- 20 gr di amido di riso
- 1 pizzico di sale fino
- 180 gr di cioccolato fondente

In un pentolino portare a bollore il latte con la buccia d'arancio.

In un recipiente mescolare i tuorli con lo zucchero, il sale e l'amido. Aggiungere il latte caldo e portare a bollore. Togliere dal fuoco e unire il cioccolato tritato.

Mescolare bene e togliere dal fuoco. Versare dentro un contenitore, coprire con la pellicola a contatto e farla raffreddare.

PER IL CREMOSO AL CIOCCOLATO AL LATTE

340 gr di panna
112 gr di latte
135 gr di tuorli d'uovo
90 gr di zucchero semolato
200 gr di cioccolato al latte

Cuocere a bagno maria i tuorli con lo zucchero, il latte e la panna per 10 minuti. Togliere dal fuoco e unire il cioccolato. Triturare con il mixer e conservare in frigorifero a 4°.

PER DECORARE

cacao in polvere
oro in polvere
fiori eduli
puntine di verbena fresche