



## PASTA CHOUX GLUTEN FREE

INGREDIENTE	QUANTITA' (g)	% sul MIX
MIX DOLCI/ PASTA FRESCA	180g	100%
ACQUA	150g	90%
BURRO	100g	5%
SALE FINO	3g	3%
UOVA INTERE	470g	2.7%

### RENDIMENTO

Impasto totale: circa 900 g

Bignè Ø4 cm: 40-45 pezzi

Éclair 10 cm: 20-25 pezzi

Zeppole Ø7-8 cm: 20 pezzi



### PROCEDIMENTO

#### 1. Bollitura.

In una casseruola portare a bollore acqua, burro e sale. Spegnere la fiamma non appena il burro si è sciolto completamente.

#### 2. Incorpo del mix.

Aggiungere in un'unica volta il mix setacciato. Mescolare energicamente con spatola o frusta rigida fino a ottenere un composto compatto.

#### 3. Asciugatura sul fuoco.

Riacendere a fiamma medio-bassa e asciugare l'impasto per circa 2 minuti, finché non si forma una pellicola sul fondo della casseruola e la pasta si stacca dalle pareti.

#### 4. Trasferimento e raffreddamento.

Versare l'impasto nella vasca della planetaria con foglia (o in una boule se si lavora a mano). Far raffreddare per 5-6 minuti.

#### 5. Aggiunta delle uova.

Incorporare le uova intere in 4-5 volte, lasciando assorbire bene ogni parte prima della successiva. Il composto finale deve essere lucido, elastico, formare il "becco" sulla spatola.

#### 6. Formatura

Versare in una sac à poche e dressare su tappetino microforato o carta da forno:

bignè: Ø3-4 cm

éclair: 8-10 cm

zeppole: Ø7-8 cm con bocchetta a stella



#### **COTTURA**

Forno statico: 200°C per 10 minuti, poi abbassare a 180°C per 15-20 minuti.

Forno ventilato: 190°C per 15 minuti, poi abbassare a 170°C per 10 minuti.

Importante: Valvola chiusa nei primi 10 minuti - Non aprire il forno nei primi 20 minuti per evitare collasso - Aprire valvola o sportello a fine cottura per asciugare.

#### **CONSERVAZIONE**

Impasto crudo: da utilizzare subito (non indicato lo stoccaggio)

Prodotto cotto:

1 giorno a temperatura ambiente ben asciugato

3 giorni in frigo, da rigenerare a 150°C per 5 minuti

Congelabile cotto: fino a 30 giorni (rigenerazione diretta in forno)