

Hawaiian Coco Puff – Hawaii Five-0



Hawaii Five-0

Nella terza stagione nella quarta puntata di **Hawaii Five-0** Chin regala un vassoio di **hawaiian coco puff** alla mamma di **Steve McGarrett**.

La **cultura culinaria hawaiana** è un mix tra quella asiatica e quella occidentale dei colonizzatori inglesi.

Il cocco, pianta tipica dell'area del Pacifico, è insieme all'ananas uno degli ingredienti più usati per i dolci hawaiani.

Tra questi abbiamo la tradizionale e antica **haupia**, una sorta di budino a base di latte di cocco e amido di mais, consumato soprattutto durante le feste. Un altro dolce hawaiano, molto amato da **Steve McGarrett** e da **Chin**, è **hawaiian coco puff** preparato con **bigné** (chiamati *puff*) ripieni di cioccolato e ricoperti di glassa al cocco.

Le origini del **bignè** sono incerte, sembra che anticamente si riferisse a del pane ripieno cotto sotto le ceneri. Il bigne preparato con *pasta choux* e ripieno di creme varie invece deriva da una ricetta inventata nel Rinascimento alla corte di Firenze, poi esportata in Francia dai cuochi al seguito di **Caterina de' Medici**, sposa a **Enrico II di Valois**. Verso il 1800 la ricetta venne perfezionata dal pasticciere **Jean Avice**, *maître de la pâte à choux*, e del suo allievo **Marie-Antoine Carême** che inventarono la preparazione a "montagnetta" (*bignè*) o ricoperta di cioccolata (*profiterols*).



Ingredienti per 15 bignè

Bignè vuoti 15

Per la crema al cioccolato

Zucchero 100 gr

Farina 2 cucchiaini

Fecola 1 cucchiaio

Tuorli 3

Latte 350 ml

Vanillina 1/2 bustina

Cioccolato 50 gr

Per la glassa:

Latte condensato 200 gr

Tuorli 1

Burro 80 gr

Cocco 150 gr

Sbattete rapidamente i tuorli con lo zucchero, unite la fecola, la farina e la vanillina; stemperate con il latte.

Sciogliete il cioccolato e unitelo al composto.

Posizionate su fuoco basso e fate addensare continuando a mescolare.





Allontanate dal calore, coprite con della pellicola e fate raffreddare completamente.

Nel frattempo in un pentolino radunate il latte condensato, il tuorlo e il burro.



Fate sciogliere su fuoco dolce continuando a mescolare per 2 minuti. Allontanate dal calore e lasciate raffreddare.

Con l'aiuto di una sac a poche riempiate i bignè dal fondo. Intingeteli nella glassa al cocco.



Prima di servire cospargete con altro cioccolato

Consigli

- Le creme possono essere preparate con mezza giornata di anticipo
- Potete decorare anche con del cocco tostato

Salva

Salva