



**CORSO BASE  
TECNICHE DI PASTICCERIA  
BIGNE'**

---



## CONTATTI

**Molini Pivetti S.p.A.**

VAT Reg. No. 00055650386

Via Renazzo, 67  
44045 Renazzo (Fe)  
Tel. +39 051 900003  
Fax +39 051 909210



## INDICE

- 1. GLI INGREDIENTI**
- 2. IMPASTI, PROCESSI, COTTURE**
- 3. IL BIGNE' CLASSICO**
- 4. IL BIGNE' MAGRO**
- 5. IL BIGNE' FINE O RICCO**
- 6. IL BIGNE' AL LATTE**
- 7. IL BIGNE' DA FRIGGERE**

Una preparazione fondamentale della pasticceria mondiale, si caratterizza dalla doppia cottura sia sul fuoco che poi successivamente in forno, olio bollente o acqua bollente.

Il termine italiano *bignè* o *bignola* deriva dal francese *beignet* che potrebbe risalire alla forma germanica *bug* cioè curvo/curvato.

Il moderno impasto per bignè prende i suoi natali dalle frittelle medioevali dette anche "frittelle di vento" per via della loro leggerezza.

Bartolomeo Scappi nella sua Opera ne illustra la preparazione fin dal 1570.

Si passa poi anche per la tradizione francese che nel 1815 con Carême nel "Patissier Royal Parisien" in cui si va ad ampliare la gamma dei prodotti e le conoscenze già comunque venticinque anni prima descritte dall'italiano Francesco Leonardi.

Vi sono poi le pasticcerie private che cominciano a produrre proprie versioni che saranno comunque codificate anche dai testi di Ciocca, Trabattoni, Scolari e dai testi scolastici in primis dall'Istituto per l'Arte Bianca di Torino o altri grandi autori moderni presso scuole private di pasticceria.



## CONTATTI

### **Molini Pivetti S.p.A.**

VAT Reg. No. 00055650386

Via Renazzo, 67  
44045 Renazzo (Fe)  
Tel. +39 051 900003  
Fax +39 051 909210



## GLI INGREDIENTI

.....  
.....