



ZUPPA INGLESE CRISP

👤 Livello intermedio

TORTA CLASSICA DELLA TRADIZIONE ITALIANA CON INSERTO CROCCANTE



RICETTA CREATA DA:

Antonio Losito
Pasticciere e Gelatiere

PAN DI SPAGNA CLASSICO

IRCA GENOISE

uova intere - temperatura ambiente
acqua

1000g
700g
100g

Montare con la frusta in planetaria tutti gli ingredienti per 10-12 minuti. Cuocere in tortiere imburrate diametro 16 a 170°C per circa 20 minuti.

INSERTO CROCCANTE

PRALIN DELICRISP NOIR

qb

Stemperare il PRALIN DELICRISP in microonde e stenderlo tra due fogli di carta da forno formando uno strato di circa 2 millimetri.
Metterlo a raffreddare in frigorifero per almeno 1 ora. Stampare dei dischi del diametro di 16 cm e tenerli in congelatore fino al montaggio della torta.

CREMA PASTICCERA RICCA

latte intero
zucchero semolato
tuorli d'uovo
SOVRANA
burro 82% m.g.

1000g
300g
150g
80g
120g

Miscelare a freddo con frusta tuorlo e **SOVRANA** ed 1/4 di latte, a parte far bollire il restante latte con lo zucchero; aggiungere la miscela e proseguire a far bollire per due minuti.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

CREMA PASTICCERA RICCA AL CIOCCOLATO

latte intero	1000g	Miscelare a freddo con frusta tuorlo e SOVRANA ed 1/4 di latte, a parte far bollire il restante latte con lo zucchero; aggiungere la miscela e proseguire a far bollire per due minuti. Versare sul cioccolato in gocce e mixare. Una volta raffreddata a 40°C incorporare il burro e mixare.
zucchero semolato	300g	
tuorli d'uovo	150g	
SOVRANA SINFONIA CIOCCOLATO FONDEnte	50g	
56%	250g	
burro 82% m.g.	120g	

BAGNA ALL'ALKERMES

acqua	250g	Preparare uno sciroppo con l'acqua e lo zucchero portando a ebollizione. Far raffreddare e unire l'alkermes.
zucchero semolato	250g	
alcolato - alkermes 21% vol	500g	

COMPOSIZIONE FINALE

Comporre la torta alternando nell'ordine:

- Pan di Spagna bagnato con lo sciroppo all'alkermes
- Disco di PRALIN DELICRISP
- Crema pasticcera ricca al cioccolato
- Pan di Spagna bagnato con lo sciroppo all'alkermes
- Disco di PRALIN DELICRISP
- Crema pasticcera ricca
- Pan di Spagna bagnato con lo sciroppo all'alkermes

Decorare la superficie con un leggero strato di panna montata e cospargere con Curls Dobla dark.

Spolverare con BIANCANEVE e terminare con una decorazione DOBLA a scelta.



Extraordinary
made simple.