

# **ZUPPA INGLESE CRISP**

☐ Livello intermedio

TORTA CLASSICA DELLA TRADIZIONE ITALIANA CON INSERTO CROCCANTE

### **PAN DI SPAGNA CLASSICO**

#### INGREDIENTI

**IRCA GENOISE** 

uova intere - temperatura ambiente acqua

#### PREPARAZIONE

1000g Montare con la frusta in planetaria tutti gli ingredienti per 10-12 minuti. 700g Cuocere in tortiere imburrate diametro 16 a 170°C per circa 20 minuti. 100g

### **INSERTO CROCCANTE**

#### INGREDIENTI

PRALIN DELICRISP NOIR

#### PREPARAZIONE

Stemperare il PRALIN DELICRISP in microonde e stederlo 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**

#### INGREDIENTI

latte intero 1000g zucchero semolato 300g

| tuorli d'uovo  |  |  |
|----------------|--|--|
| SOVRANA        |  |  |
| burro 82% m.g. |  |  |

| 150g |              |
|------|--------------|
| 80g  | PREPARAZIONE |

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.

### CREMA PASTICCERA RICCA AL CIOCCOLATO

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

## **BAGNA ALL'ALKERMES**

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

## **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.



## **RICETTA CREATA DA:**

## **ANTONIO LOSITO**

PASTICCIERE E GELATIERE