



# 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

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

---

### INGREDIENTI

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

### PREPARAZIONE

1000g Miscelare a freddo con frusta tuorlo e **SOVRANA** ed 1/4 di latte, a parte far  
300g bollire il restante latte con lo zucchero; aggiungere la miscela e proseguire a  
150g far bollire per due minuti.  
80g  
120g

## CREMA PASTICCERA RICCA AL CIOCCOLATO

---

### INGREDIENTI

latte intero  
zucchero semolato  
tuorli d'uovo  
SOVRANA  
SINFONIA CIOCCOLATO FONDENTE 56%  
burro 82% m.g.

### PREPARAZIONE

1000g Miscelare a freddo con frusta tuorlo e **SOVRANA** ed 1/4 di latte, a parte far  
300g bollire il restante latte con lo zucchero; aggiungere la miscela e proseguire a  
150g far bollire per due minuti.  
50g Versare sul cioccolato in gocce e mixare. Una volta raffreddata a 40°C  
250g incorporare il burro e mixare.  
120g

## BAGNA ALL'ALKERMES

---

### INGREDIENTI

acqua  
zucchero semolato  
alcolato - alkermes 21% vol

### PREPARAZIONE

250g Preparare uno sciroppo con l'acqua e lo zucchero portando a ebollizione.  
250g Far raffreddare e unire l'alkermes.  
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.



**RICETTA CREATA DA:**

**ANTONIO LOSITO**

PASTICCIERE E GELATIERE