

ZUPPA INGLESE CRISP

TORTA CLASSICA DELLA TRADIZIONE ITALIANA CON INSERTO CROCCANTE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ







PAN DI SPAGNA CLASSICO

| INGREDIENTI | | PREPARAZIONE |
|------------------------------------|--------|---|
| IRCA GENOISE | g 1000 | Montare con la frusta in planetaria tutti gli ingredienti per 10-12 minuti. Cuocere in tortiere imburrate |
| UOVA INTERE - TEMPERATURA AMBIENTE | g 700 | diametro 16 a 170°C per circa 20 minuti. |
| ACQUA | g 100 | |

INSERTO CROCCANTE

| INGREDIENTI | | PREPARAZIONE |
|-----------------------|------|---|
| PRALIN DELICRISP NOIR | Q.B. | 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 | | PREPARAZIONE |
|-------------------|--------|---|
| LATTE INTERO | g 1000 | Miscelare a freddo con frusta tuorlo e SOVRANA ed 1/4 di latte, a parte far bollire il restante latte con |
| ZUCCHERO SEMOLATO | g 300 | lo zucchero; aggiungere la miscela e proseguire a far bollire per due minuti. |
| TUORLI D'UOVO | g 150 | |
| SOVRANA | g 80 | |
| BURRO 82% M.G. | g 120 | |
| | | |



CREMA PASTICCERA RICCA AL CIOCCOLATO

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

BAGNA ALL'ALKERMES

| INGREDIENTI | | PREPARAZIONE |
|-----------------------------|-------|---|
| ACQUA | g 250 | Preparare uno sciroppo con l'acqua e lo zuccero portando a ebollizione. |
| ZUCCHERO SEMOLATO | g 250 | Far raffreddare e unire l'alkermes. |
| ALCOLATO - ALKERMES 21% VOL | g 500 | |



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 PER TE DA **antonio losito**

PASTICCIERE E GELATIERE

