

Zuppa Inglese

Bagna Alchermes

acqua gr 300
zucchero gr 300
alchermes gr 150

Crema Pasticcera

tuorlo gr 500
zucchero gr 300
farina gr 80
panna 35% mg, gr 500
latte gr 500
vaniglia 1 bacca
cacao in polvere gr 100
pasta di nocciola
(per metà della massa ottenuta) gr 160

Pan di Spagna

zucchero gr 375
uova gr 450
aceto gr 10
sale gr 1
tuorlo gr 225
farina gr 250
fecola gr 150
vaniglia/scorza di limone



Preparazione

- Per il pan di spagna: Montare le uova, lo zucchero, l'aceto, il sale e i profumi, incorporare i tuorli poco alla volta; setacciare la farina e la fecola. Amalgamare delicatamente il tutto con un cucchiaino a spatola. Cuocere a 190-200 gradi a valvola aperta per 18/20 minuti in stampi di 4cm di altezza.
- Per bagna Alchermes: Bollire il tutto, lasciar raffreddare e unire l'alchermes.
- Per la crema pasticcera: Mescolare i tuorli, lo zucchero e la farina. Bollire il latte con la panna e le bacche di vaniglia. Dividere il composto dalla crema in due parti; in una aggiungere il cacao in polvere, cuocere per ottenere le due creme. Avvicinare le due creme cotte con la pasta di nocciola.
- Montare il dolce alternando ad uno strato di crema pasticcera, pan di spagna bagnato di alchermes, alternare con creme al cioccolato. Completare l'ultimo strato con riccioli di cioccolato e decorazioni varie.

hellskitchen.sky.it

 twitter.com/hellskitchenit

 facebook.com/HellsKitchenItalia

 instagram.com/hellskitchenit#