ZUPPA INGLESE CRISP

TORTA CLASSICA DELLA TRADIZIONE ITALIANA CON INSERTO CROCCANTE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ

PAN DI SPAGNA CLASSICO

INGREDIENTI

IRCA GENOISE	g 1000
UOVA INTERE - TEMPERATURA AMBIENTE	g 700
ACQUA	g 100

PREPARAZIONE

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

INGREDIENTI

PRALIN DELICRISP NOIR	Q.B.

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	g 1000
ZUCCHERO SEMOLATO	g 300
TUORLI D'UOVO	g 150
SOVRANA	g 80
BURRO 82% M.G.	g 120

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

LATTE INTERO	g 1000
ZUCCHERO SEMOLATO	g 300
TUORLI D'UOVO	g 150
SOVRANA	g 50
SINFONIA CIOCCOLATO EXTRA FONDENTE 56%	g 250
BURRO 82% M.G.	g 120

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.

Versare sul cioccolato in gocce e mixare. Una volta raffreddata a 40°C incorporare il burro e mixare.

BAGNA ALL'ALKERMES

INGREDIENTI

ACQUA	g 250
ZUCCHERO SEMOLATO	g 250
ALCOLATO - ALKERMES 21% VOL	g 500

PREPARAZIONE

Preparare uno sciroppo con l'acqua e lo zuccero portando a ebollizione.

Far raffreddare e unire l'alkermes.

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