



## 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 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      | 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 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 zucchero 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 Dobra dark.

Spolverare con BIANCANEVE e terminare con una decorazione DOBLA a scelta.



**RICETTA CREATA PER TE DA ANTONIO LOSITO**

PASTICCIERE E GELATIERE