ZUPPA INGLESE



INGREDIENTI

per pan di spagna

- 1 busta Preparato per Pan di Spagna
- 250ml acqua

per la crema pasticcera

- 1 busta Preparato per Crema Pasticcera
- 1l latte intero

per la crema pasticcera al cioccolato

- 100g Crema Gianduia

per il sciroppo alchermes

- 200ml acqua
- 100g zucchero
- 100g alchermes

per la meringa

- 100g albume
- 200g zucchero

PROCEDIMENTO

- In planetaria unire l'acqua con il preparato per pan di spagna e montare a velocità media per 4 minuti. Posizionare in una tortiera da 24cm e cuocere a 160°per 25 minuti circa.
- Preparare la crema pasticcera frullando gli ingredienti con l'aiuto di un mixer a immersione e dividere in due parti.
- Una parte può essere aromatizzata al cioccolato aggiungendo a piacere o il topping al cioccolato o la crema gianduia (per metà dose di crema pasticcera consigliamo 100g di cioccolato).
- In una pentola bollire acqua e zucchero, spegnere e aggiungere l'alchermes.
- Preparare la zuppa inglese bagnando strati di pan di spagna della grandezza desiderata, con lo sciroppo all'alchermes freddo e alternando strati di crema pasticcera classica, pan di spagna e strati di crema pasticcera al cioccolato.
- Chiudere l'ultimo strato con il pan di spagna.
- Guarnire con panna montata o con una meringa classica montata, posizionata cruda con l'aiuto di un sac à poche sopra la zuppa inglese e bruciata con un cannello da pasticceria.

PRODOTTI IN QUESTA RICETTA



Preparato per Pan di Spagna



Preparato per Crema Pasticcera



Crema Gianduia