

LA VITA E' DOLCE

ZUPPA INGLESE

Crema pasticcera
Crema cioccolato
Pan di Spagna
Alchermes

CREMA PASTICCERA

Ingredienti

900 g Latte Intero
100 g Panna
400 g PastovoCrem
80 g Amido di riso
50 g Zucchero
3-5 g Delipaste Vaniglia Super
1 Scorza di limone

Procedimento

Portare a bollire il latte, la panna e una scorza di limone; a parte mescolare il Pastovocrem con lo zucchero e l'amido di riso. Sbattere bene per fare incorporare aria. Aggiungere il Delipaste Vaniglia.

Unire i due composti e cuocere a crema (a 92°C). Versare la crema in una ciotola, coprire con la pellicola ed abbattere a +4°C.

CREMA CIOCCOLATO

Ingredienti

300 g Crema pasticcera
30 g Delipaste Cioccolato Fabbri

Procedimento

Unire il Delipaste cioccolato alla crema pasticcera ancora calda.

Composizione

In una coppa, formare degli strati alternati di pan di Spagna bagnato con Alchermes, crema cioccolato e crema pasticcera.

Terminare con panna e un'Amarena Fabbri.