FABBRI 1905. I CONSIGLI DI CHEF ELMI PER LA ZEPPOLA PERFETTA

Per quest'anno che la festa del papà ricorre in un momento così particolare in cui tutti siamo in casa, vi invitiamo a seguire i consigli di Francesco Elmi dell' Accademia Pasticcieri Italiani e di Fabbri 1905 per creare la zeppola perfetta. La zeppola di San Giuseppe è un dolce tipico della tradizione napoletana che prende il suo nome proprio dal fatto che viene preparata in occasione della festa di San Giuseppe, giorno in cui si celebrano tutti i papà del mondo. Esiste una versione fritta e una al forno di questo goloso dolce farcito di crema pasticcera e amarene. Ecco il video con i consigli di Francesco Elmi per preparare una zeppola perfetta con qualche spunto innovativo e l'invito ad una sfida davvero dolce!

[FABBRI 1905. I CONSIGLI DI CHEF ELMI PER LA ZEPPOLA PERFETTA]

013706

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.