



CASALI *di* CASOLE

TIMBERS TUSCANY

La Zuppa Inglese di Denise Schininà Chef di Caffè Casolani *Ingredienti per 6 persone*

PAN DI SPAGNA

- 5 uova
- 120 g di farina di semola rivaccinata di grano duro
- 35 g di amido di mais
- 15 g di miele
- 140 g di zucchero
- 2 g di sale
- scorza di mezzo limone
- Alchermes per il “montaggio” del dolce

CREMA BIANCA

- 500 ml di latte intero
- 8 tuorli
- 200g di zucchero
- semi di 1 baccello di vaniglia

CREMA AL CIOCCOLATO

- 340 g di crema bianca calda
- 50 g di cioccolato fondente in tavoletta
- 50 g di cacao amaro in polvere
- 100 g di latte intero

Preparazione del pan di Spagna:

Montare le uova insieme allo zucchero, al sale e al miele, fino a ottenere un composto spumoso e denso.

Nel frattempo, setacciare la farina e l'amido e quando il composto di uova è ben montato, incorporare poco alla volta le polveri e la buccia di limone, mescolando con una spatola, dal basso verso l'alto.

Versare il composto in uno stampo tondo di diametro 25 cm coperto di carta forno e infornare in forno caldo e statico, a 180 gradi per 40 minuti.

Lasciare raffreddare.

Preparazione delle creme:

Scaldare il latte insieme al baccello di vaniglia. Attenzione a non farlo bollire!

In un altro pentolino, montare con una frusta i tuorli insieme allo zucchero. Aggiungere il latte caldo, mescolare e rimettere sul fuoco.

Far cuocere, mescolando continuamente, ma senza mai arrivare al bollore. La crema dovrà diventare leggermente densa.

A questo punto, fare anche la crema al cioccolato, aggiungendo alla crema bianca gli ingredienti elencati sopra. Far freddare le creme, coperte da pellicola.

Montaggio del dolce:

Tagliare il pan di Spagna a fette spesse circa 1-2 cm.

Preparare in una ciotola una bagna di Alchermes: una parte di Alchermes e una parte di acqua.

Distribuire in una pirofila le fette di pan di Spagna e bagnarle con la bagna di Alchermes, coprire con la crema bianca e fare un altro strato di pan di Spagna inzuppato nell'Alchermes.

Infine, ricoprire con la crema al cioccolato.

Ripetere il procedimento alla bisogna, fino a finire con uno strato di crema al cioccolato.

Lasciare riposare mezz'oretta prima di servire.

Buon Appetito!