Iginio Massari The Sweetman, come verrà la zuppa inglese? IL VIDEO

massari-4-7b6fd555

ZUPPA INGLESE

Ingredienti

Composizione

Savoiardi

Crema pasticcera

250 g di latte

250 g di panna

125 g di zucchero

200 g di tuorli

15 g di amido di mais

15 g di amido di riso

1 baccello di vaniglia

Crema pasticcera al cioccolato

Metà della crema pasticcera preparata

200 g cioccolato fondente spezzettato

Bagna all’alchermes

300 g di acqua

150 g di zucchero

100 g di alchermes

Meringa svizzera

100 g di albume

200 g di zucchero

Preparazione

Creme

Bollire il latte con la panna, nel frattempo mescolare con un frustino i tuorli con lo zucchero e l’amido, quindi versare il latte bollente e mescolare in continuazione fino quando la crema sarà densa. Dividerla a metà e poi sciogliere in una parte il cioccolato fondente tagliuzzato, quando la crema è ancora bollente.

Meringa svizzera

Mettere gli albumi e metà zucchero a scaldare a bagnomaria o direttamente sul fuoco mescolando con una frusta in continuazione, fino a raggiungere i 60°. A questo punto versare la massa nella planetaria con la frusta e montare a velocità media, incorporando l’altro zucchero, fino al suo intiepidimento.

Composizione

Inzuppare bene i savoiardi nella bagna all’alchermes, e depositarli sul fondo di una zuppiera, coprire con uno strato di crema pasticcera al cioccolato, fare un altro strato di savoiardi sempre ben inzuppati, ricoprire poi con la crema pasticcera alla vaniglia, infine, fare dei ciuffi con la meringa ben sostenuta con la sac à poche e bocchetta dentellata n 8 e fiammeggiare con il cannello. Servire il dolce con un cucchiaio.

Iginio Massari The Sweetman