BAKERY INNOVATION

Crostata Zuppa Inglese

TORTE DA FORNO

❶ PRATICITÀ DI UTILIZZO

Con Meringa Evolution è possibile decorare la torta in tempi rapidi, secondo le necessità del momento

❷ PERFORMANCE ECCELLENTI

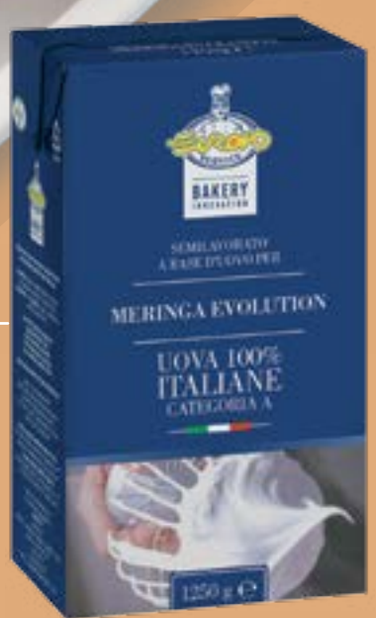
Con Meringa Evolution si ottiene una meringa italiana perfetta, per una decorazione stabile e lucida

❸ RISPARMIO

La linea Bakery Innovation garantisce risparmio di tempo e risorse, con risultati ripetibili e codificati

eurovoservice.com

gruppoeurovo.com



MERINGA EVOLUTION BAKERY INNOVATION

Semilavorato professionale ottenuto dalla lavorazione degli albumi d'uovo pastorizzati con una miscela di zuccheri. Sostituisce la meringa all'italiana tradizionale, è perfetta come elemento decorativo e per alleggerire dolci e creme. Straordinaria stabilità e ottima palatabilità.

ritagliare e collezionare

eurovoservice.com

La ricetta di Stefano Laghi

Pastry Creator e Formatore, Stefano Laghi vanta una lunga esperienza professionale, articolata e di spessore, che fa di lui uno dei più importanti e riconosciuti maestri e docenti dell'arte pasticcera in Italia e all'estero.

Crostata Zuppa Inglese

(Dosi per 10 crostate da 16 cm di diametro)

PASTA FROLLA

1100 g Farina tipo 1 grani antichi
650 g Burro
430 g Zucchero vagliato medio
120 g Misto d'uovo Eurovo Service Élite
10 g Baking
2 n Baccelli di vaniglia

Impastate burro e zucchero, aggiungete il Misto d'uovo con la vaniglia e infine la farina con il lievito. Impastate poco e raffreddate subito.

BISCOTTO ALLE MANDORLE LEGGERO

300 g TPT alle mandorle
125 g Misto d'uovo Eurovo Service Élite
80 g Tuorlo d'uovo Eurovo Service Élite
120 g Farina
275 g Albume d'uovo Eurovo Service Élite
100 g Zucchero

Montate il TPT con il Misto d'uovo e il Tuorlo d'uovo. Unite poi la farina setacciata e alleggerite con l'Albume d'uovo montato con lo zucchero.

CREMA PASTICCERA AL CIOCCOLATO

900 g Latte
100 g Panna
280 g Zucchero vagliato medio
80 g Amido di mais
250 g Tuorlo d'uovo Eurovo Service Élite
50 g Cacao amaro in polvere
150 g Cioccolato fondente 60% MC
100 g Burro
4 g Sale

Bollite il latte con la panna, versate il tutto nel composto ottenuto sbattendo insieme Tuorlo d'uovo, zucchero, amido, cacao e sale. Rimettete sul fuoco e cuocete come una normale crema pasticcera, quindi aggiungete il cioccolato tritato e il burro. Raffreddate velocemente.

CREMA PASTICCERA

700 g Latte intero
300 g Panna
300 g Zucchero vagliato medio
250 g Tuorlo d'uovo Eurovo Service Élite
40 g Amido di riso
45 g Amido di mais
100 g Burro
4 g Sale
1 n Baccello di vaniglia

Montate il Tuorlo d'uovo con lo zucchero, aggiungete poi gli amidi e il sale, successivamente incorporate il latte e la panna portati a ebollizione. Riportate sul fuoco e fate cuocere fino a far addensare la crema. Togliete dal fuoco e aggiungete il burro, infine abbattete di temperatura in positivo.

BAGNA ALL'ALCHERMES

445 g Acqua
200 g Zucchero
150 g Zucchero invertito in pasta
145 g Alchermes 70% vol. Lolli

Scaldate l'acqua, fatevi sciogliere lo zucchero, aggiungete lo zucchero invertito e infine l'Alchermes Lolli.

DECORAZIONE

1000 g **Meringa Evolution Bakery Innovation**

Montate Meringa Evolution in planetaria a media velocità per 8 minuti.

MONTAGGIO

Foderate l'anello con la pasta frolla, dressate la crema pasticcera alla vaniglia e al cioccolato realizzando delle strisce, coprite con un disco di biscotto alle mandorle leggero inzuppato all'Alchermes. Cuocete in forno a 170°C per circa 35 minuti. Raffreddate in frigo. Togliete dall'anello la crostata, decoratela in superficie con la Meringa Evolution, fiammeggiate e decorate a piacere.

Inquadra e ascolta i consigli del Pastry Creator Stefano Laghi!