



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE000124

Registrata in data 30 Dic 2015 alle ore 19:04

da LEOPOLDO DAL 1940

Zeppolone di Leopoldo dal 1940

Lo Zeppolone fa parte della tradizione dolciaria delle pasticcerie Leopoldo dal 1940. Farcito con crema pasticcera e fragoline, è un dolce che si presta in qualsiasi occasione.

Tempo di preparazione: 90 minuti

Ingredienti per 20 persone

Ingredienti per la crema pasticcera:

1 l di latte
250 g di tuorli d'uova
120 g di amido di riso
500 g di zucchero
1 bacca di vaniglia di Tahiti
5 g di sale

Ingredienti per la pasta bigné:

500 g di acqua
500 g di latte intero
1 Kg di burro da affioramento
20 g di sale
1 kg di farina 200W
1,2 Kg di uova

Ingredienti per la panna per la crema Chantilly

1 l di panna fresca
100 gr di zucchero a velo
½ stecca di vaniglia Bourbon

Preparazione

Procedimento per la Crema Chantilly:

Montare i tuorli con lo zucchero, togliere i semi dalla bacca di vaniglia ed unirli alle uova, aggiungere l'amido di riso, il sale, sempre utilizzando le fruste. Mettere a cuocere il latte in una pentola, appena inizia a bollire aggiungete il composto di uova. Appena incorporato, togliete dal fuoco e mescolate subito con la frusta. Montare la panna fresca con lo zucchero a velo ed i semi della vaniglia Bourbon. Unire la panna alla crema.

Procedimento per la pasta bigné:

Mettere a bollire in una pentola l'acqua, il latte, il burro ed il sale. Quando il burro è completamente sciolto, gettare di colpo la farina nella pentola, togliere dal fuoco ed iniziare a mescolare energicamente per non formare grumi. Aggiungere al composto le uova una alla volta. Mettere il composto in una sac a poche e su una teglia ricoperta con carta da forno, iniziare a disporre il composto a fora di ciambella. Lasciare cuocere in forno a 210° per 30/40 minuti.

Sfornare il ciambellone e lasciarlo freddare. Poi tagliarlo a metà, farcire con la crema e le fragoline e ricoprire con l'altra metà.

Vino consigliato

Moscato d'Autunno di Saracco