



CHRISTIAN MARASCA

PASTRY CHEF



#RICETTA

SOFFICE E FRAGRANTE

UN DESSERT CHE RAPPRESENTA
L'ULTIMO NATO NELLA CARTA
DEL ZIA RESTAURANT DI ROMA.
DA "INTINGERE" SENZA REMORE
NELLA CREMA INGLESE



BRIOCHE SFOGLIATA

farina brioche	1600 g
lievito di birra	75 g
malto	12 g
latte	550 g
uova intere	300 g
zucchero	200 g
burro	150 g
sale	30 g
baccelli di vaniglia	5
burro piatto	1000 g

Impastare insieme tutti gli ingredienti lasciando da parte un po' di uovo e il sale da mettere solo alla fine. Una volta che l'impasto è incordato aggiungere il sale e le uova rimaste. Far raddoppiare di volume, rompere la lievitazione e congelare l'impasto predisponendolo per l'incasso. Dopo averlo congelato riporlo in frigo fino a completo scongelamento. Incassare e fare tre giri di pieghe a tre con riposi di mezz'ora tra una piega e l'altra. Stendere allo spessore di 1,5 cm e utilizzare un anello da 18 cm per la parte esterna e uno da 9 cm per quella interna. Far lievitare per tre volte il volume. Cuocere a 175°C per circa 16-17 minuti in forno ventilato.



CREMA INGLESE

latte	1000 g
panna	500 g
tuorlo d'uovo	210 g
zucchero	100 g
maizena	20 g
baccelli di vaniglia	10

Cuocere tutti gli ingredienti a 82/83°C, quindi far raffreddare molto velocemente. Servire fredda, in accompagnamento alla brioche calda.



ph. AlePoni ■