

ZEPPOLE



Tempo: 90 minuti Difficoltà: Bassa Persone: 10

INGREDIENTI

Per la "Pate a choux":

- 125 gr di acqua
- 100 gr di burro
- 125 gr di farina 00
- 10 gr di zucchero semolato
- 5 gr di sale fino
- 180 gr di uova intere sbattute
- Colorante rosso in polvere o in gel

Per la crema al formaggio:

- 210 gr di mascarpone
- 260 gr di panna fresca
- 120 gr di zucchero a velo
- 1 cucchiaino e ½ di estratto di vaniglia (o semi di una bacca)

Per farcitura e decorazione:

- 1 barattolo di amarene sciroppate
- 1 barattolo di confettura di amarene
- Foglie oro

PREPARAZIONE

Procedimento pasta choux:

In una casseruola portare a sfiorare il bollore l'acqua con il burro, il sale e lo zucchero. Qui, togliere un attimo dal fuoco e versare la farina in un solo colpo, mescolare subito

per evitare la formazione di grumi e rimettere sul fuoco per qualche minuto fino a quando non vedrete la formazione di una leggera "patina" sul fondo della casseruola. Prendere il composto ottenuto, versarlo in planetaria, con il gancio a



foglia,

o in una ciotola capiente con lo sbattitore elettrico e iniziare a lavorarlo per farlo raffreddare. Quando sarà tiepido, quasi freddo, versare le uova sbattute a filo, facendole incorporare poco per volta. Dovrete ottenere un impasto denso e omogeneo che, staccandosi dalla foglia, formerà il famoso “nastro”. Qui, se non avete finito di inserire tutte le uova non preoccupatevi: l’impasto ha diverse caratteristiche da tenere in considerazione e il quantitativo di uova è sempre più o meno indicativo!

Trasferire il composto in sac a poche con beccuccio a stella e “dressare” e zeppele su una leccarda leggermente imburata. Cottura: 200° forno ventilato per 10 minuti, dopodiché abbassare a 180° per almeno 15 minuti.

Durante questi ultimi minuti di cottura, aprire leggermente lo sportello del forno per far uscire l’umidità.

Procedimento crema al formaggio:

Montare in planetaria, munita di frusta, o in una ciotola con uno sbattitore elettrico il mascarpone insieme al Philadelphia, lo zucchero a velo e la vaniglia. A parte, semi montare la panna. Unire i due composti mescolando dal basso verso l’alto.

Inserire la crema in una sac a poche provvista di beccuccio a stella. Tenere in frigo.

ASSEMBLAGGIO

Tagliare a metà le zeppele e farcirle con la crema al formaggio e un pò di confettura di amarene. Chiudere per bene e decorare con un ciuffetto di crema, un’amarena scioppata e una piccola fogliolina d’oro alimentare.

