



Comune di Vico del Gargano



TORTA BELLA ITALIAAL RUM (dal diametro cm 18)

- 1) 2 Anelli dal diametro di cm 18 e alti cm 4 rivestiti da una striscia di acetato e appoggiati su una teglia coperta da un foglio di carta da cottura
- 2) Uno strato di pan di Spagna inzuppato leggermente di rum
- 3) Uno strato di crema BELLA ITALIA
- 4) Uno strato di pan di Spagna ben inzuppato alla bagna al Rum
- 5) Uno strato di crema BELLA ITALIA
- 6) Uno strato di pan di Spagna ben inzuppato alla bagna al Rum stabilizzare in congelatore.
- 7) Coprire tutta la torta con la stessa crema
- 8) Al servizio di ogni fetta, arricchire la porzione con crema BELLA ITALIA rafforzata da rum e latte mixata per 20 secondi
- 9) Decorazione fantasia



Comune di Vico del Gargano



Pan di spagna

Albumi g 150

Zucchero g 130

Tuorli g 100

Scorza di limone

Farina g 100

Fecola g 50

Procedimento:

Montare in planetaria, con la frusta, gli albumi a neve ferma con lo zucchero.

Aggiungere a filo i tuorli mentre montano, con la scorza di limone grattugiata, setacciare la farina e la fecola su un foglio di carta e incorporare con un cucchiaino.

Cuocere a 180 °C, con valvola aperta, 22 minuti.

Crema pasticcera

g 200 tuorlo

g 140 zucchero

g 40 amido di riso montare

g 250 panna fresca

g 250 latte fresco di alta qualità

n 1/2 scorza di limone di Sorrento (solo il giallo)

n 1/2 baccello di vaniglia Bourbon Madagascar bollire e incorporare

g 10 gelatina ammorbidita in acqua fredda

Procedimento:

In un tegame antiaderente bollire il latte con la scorza di limone ed il baccello di vaniglia, mescolare con un frustino i tuorli con lo zucchero e l'amido di riso, versarvi il latte bollente (in tre o 4 volte) mescolando per evitare i grumi e completare la cottura a bagnomaria, continuando a mescolare.

Quando il composto inizia a inspessire, togliere il tegame dalla fonte di calore ed incorporare la gelatina ammorbidita.

Raffreddare velocemente la crema in una bacinella appena tolta dal frigorifero o congelatore, mescolando per non far granire.

Riporre in frigorifero coperta con una pellicola.

Quando è fredda incorporare g 50 di ottimo Rum.

Crema BELLA ITALIA

g 800 crema pasticcera

g 600 panna monta non zuccherata

Amalgamare omogeneamente.

Per la crema di accompagnamento, g 350 crema BELLA ITALIA, 20 g di rum, 100 g di latte freddo, mescolare e mettere in una piccola zuppiera e servire con un piccolo mestolo.