



PASTA INZUPPATA



[ZUCCHERO IMPALPABILE](#)



Accademia
Maestri
Pasticceri
Italiani

Questa ricetta è stata ideata da:
[GIUSEPPE MANILIA - Accademico AMPI](#)

Ingredienti

Biga

- 60 g Latte
- 12 g Lievito di birra
- 80 g Farina bianca
- 5 g Zucchero a Velo

Pasta

- 40 g Panna fresca
- 160 g Farina bianca
- 20 g Zucchero a Velo
- 80 g Burro
- 200 g Uova
- 5 g Sale

Bagna

- 1.000 g Acqua
- 400 g Zucchero Vagliato Medio
- 250 g Grand Marnier
- Q. b. Scorza di agrumi, grattugiata finemente

Crema pasticcera

- 300 g Tuorlo
- 300 g Zucchero a Velo

60 g Amido di mais
2 Baccelli di vaniglia
750 g Latte
250 g Panna
10 g Scorza di limone
1 pizzico Sale

Glassa neutra

300 g Glassa neutra a freddo
75 g Succo di limone

MONTAGGIO DEL DOLCE

Q.b. Frutta fresca

Procedimento

- 1. Biga**

In una bacinella, versate il latte con il lievito e la farina ed impastate. Quando il composto risulterà omogeneo, coprite la bacinella e lasciate raddoppiare di volume nella camera di lievitazione a 28 °C con 80% di umidità'.
- 2. Pasta**

In una bacinella, impastate tutti gli ingredienti tranne le uova che aggiungerete poi gradualmente. Quando l'impasto avrà raggiunto una struttura liscia ed omogenea, aggiungete la biga e terminate di impastare. Riempite stampi imburrati utilizzando una sac a poche con punta liscia e lasciate lievitare nella camera di lievitazione a 28°C con 80% di umidità. Cuocete poi a 220°C circa per 20 minuti.
- 3. Bagna**

Fate riscaldare leggermente l'acqua e lo zucchero in un tegame sul fuoco. Aggiungete il Grand Marnier e la buccia di agrumi grattugiata e mescolate.
- 4. Crema pasticcera**

In una bacinella, mescolate bene i tuorli con lo zucchero, l'amido e la polpa della vaniglia. In un tegame, scaldate il latte con la panna e la scorza di limone (solo la parte gialla) e i baccelli di vaniglia ripuliti della polpa. Al primo bollore filtrate, versate sui tuorli e cuocete sul fuoco fino ad ebollizione. Raffreddate rapidamente.
- 5. Glassa neutra**

In un tegame sul fuoco oppure in microonde, sciogliete la glassa a 80 °C e aggiungete il succo di limone, mescolando.
- 6. MONTAGGIO DEL DOLCE**

Inzuppate la pasta nella bagna. Fate gocciolare per bene. Farcite con la crema pasticcera. Posizionate la glassa neutra calda o tiepida sulla parte alta del dolce e decorate con frutta fresca.