



# T O R T E M O D E R N E



**ZUPPA INGLESE**  
L'ORIGINALE



# TORTES MODERNE

## ZUPPA INGLESE L'ORIGINALE



CIAMBELLA  
AL COCCO



8 ANGOLI



CIAMBELLA  
DI ZUPPA INGLESE  
E LAMPONI



RICCIO  
DI ZUPPA INGLESE



FUNGHETTI  
DI ZUPPA INGLESE



SMODELLATA



TRONCHETTO  
DI ZUPPA INGLESE  
E YOGURT



SFERE  
DI ZUPPA INGLESE  
E FRUTTI ROSSI

# CIAMBELLA AL COCCO

## PREPARAZIONE



### MOUSSE CIOCCOLATO BIANCO E COCCO

Latte bollente	g 200
Cioccolato bianco	g 300
Panna montata lucida	g 600
Top mousse	g 100
Pasta cocco	g 75

*Bollire il latte e lavorate il cioccolato bianco fuso .  
Emulsionare come per una ganache, poi controllare la temperatura, intorno ai 35°C, alleggerire l'emulsione con una piccola quantità di panna montata lucida, quando il composto sarà liscio aggiungere il resto della panna montata.*

### MOUSSE ZUPPA INGLESE

Panna	g 500
Top mousse	g 75
Zucchero a velo	g 50
Zuppa inglese	g 15

*Montare lucida*

### PAN DI SPAGNA AL COCCO

Uova intere	g 335
Zucchero	g 230
Polvere di cocco	g 230
Farina povera	g 70
Burro fuso	g 50
Albume	g 350
Zucchero	g 125

*Montare le uova con lo zucchero per 15 minuti. Setacciare la farina e unire il cocco in polvere. Montare l'albume con lo zucchero, fondere il burro. Quando la massa sarà montata, snervare il burro con una piccola parte delle uova montate. Amalgamare la farina, alleggerire il tutto con gli albumi montati. Stendere su carta da forno in due teglie 60x40 cm. Cuocere a 210°C per 10 minuti (valvola chiusa), abbattere di temperatura all'uscita del forno.*

## COD PRODOTTO DA UTILIZZARE

365	TOP MOUSSE
303	ESTRATTO FINISSIMO DI ZUPPA INGLESE
423	PASTA COCCO
268	BIANCOGLASS

	BIANCOGLASS
	MOUSSE ZUPPA INGLESE
	MOUSSE CIOCCOLATO BIANCO E COCCO
	PAN DI SPAGNA AL COCCO



# 8 ANGOLI

## PREPARAZIONE



### COD PRODOTTO DA UTILIZZARE

0118	COPERTURA NERO MODICANO
365	TOP MOUSSE
101	CACAO AMARO
303	ESTRATTO FINISSIMO DI ZUPPA INGLESE
268	BIANCOGLASS
641	AROMA PISTACCHIO

	BIANCOGLASS
	MOUSSE CIOCCOLATO DI MODICA
	MOUSSE ZUPPA INGLESE
	FANTA CROCKELLA AL PISTACCHIO
	PAN DI SPAGNA MANDORLE E CACAO

### CREMA MOUSSE CIOCCOLATO DI MODICA

Latte bollente	g 125
Copertura Nero Modicano	g 250
Panna	g 500
Top mousse	g 100

*Bollire il latte e unirlo alla copertura Nero Modicano, emulsionare come per una ganache, montare la panna con il top mousse. Controllare la temperatura, intorno ai 35°C, alleggerire l'emulsione con una piccola quantità di panna montata lucida, quando il composto sarà liscio aggiungere il resto della panna montata.*

### MOUSSE ZUPPA INGLESE

Panna	g 500
Top mousse	g 75
Zucchero a velo	g 50
Zuppa inglese	g 15

### PAN DI SPAGNA ALLE MANDORLE E CACAO

Uova intere	g 335
Zucchero	g 230
Polvere di mandorle	g 230
Cacao	g 70
Burro fuso	g 50
Albume	g 250
Zucchero	g 125

*Montare le uova con lo zucchero e la farina di mandorle per 15 minuti. Setacciare il cacao, montare l'albume con lo zucchero, fondere il burro. Quando la massa sarà montata, snervare il burro con una piccola parte delle uova montate, poi amalgamare il cacao, alleggerire il tutto con gli albumi montati. Stendere su carta da forno in due teglie 60x40 cm. Cuocere a 210°C per 10 minuti (valvola chiusa), abbattere di temperatura all'uscita del forno.*

### BIANCOGLASS E AROMA PISTACCHIO

Biancoglass	g 500
Aroma pistacchio	g 15



# CIAMBELLA DI ZUPPA INGLESE E LAMPONI

## PREPARAZIONE



### COD PRODOTTO DA UTILIZZARE

365	TOP MOUSSE
303	ESTRATTO FINISSIMO DI ZUPPA INGLESE
1050	FANTAFRUTTA LAMPONE

	BIANCOGLASS E ZUPPA INGLESE
	MOUSSE ZUPPA INGLESE
	MOUSSE MASCARPONE
	FANTAFRUTTA LAMPONE
	PAN DI SPAGNA ALLE MANDORLE

### MOUSSE AL MASCARPONE

Panna	g 500
Top mousse	g 75
Zucchero a velo	g 50
Mascarpone in polvere	g 50

### MOUSSE ZUPPA INGLESE

Panna	g 500
Top mousse	g 75
Zucchero a velo	g 50
Zuppa inglese	g 15

*Montare lucida*

### PAN DI SPAGNA ALLE MANDORLE

Uova intere	g 335
Zucchero	g 230
Polvere di mandorle	g 230
Farina povera	g 70
Burro fuso	g 50
Albume	g 250
Zucchero	g 125

*Montare le uova con lo zucchero e la farina di mandorle per 15 minuti. Setacciare la farina, montare l'albume con lo zucchero, fondere il burro. Quando la massa sarà montata, snerare il burro con una piccola parte delle uova montate. Amalgamare la farina, alleggerire il tutto con gli albumi montati. Stendere su carta da forno in due teglie 60x40 cm. Cuocere a 210°C per 10 minuti (valvola chiusa), abbattere di temperatura all'uscita del forno.*



# RICCIO DI ZUPPA INGLESE

## PREPARAZIONE



### CREMA PRALINATA AL PISTACCHIO

Pralinato di pistacchio	g 175
Pasta pistacchio	g 125
Panna	g 200
Latte	g 25

Portare ad ebollizione la panna con il latte e versare sul pralinato e la pasta pistacchio, emulsionare

Montare:

Panna	g 200
Top mousse	g 50

Poi controllare la temperatura, intorno ai 35°C, alleggerire l'emulsione con una piccola quantità di panna montata lucida, quando il composto sarà liscio aggiungere il resto della panna montata.

### MOUSSE ZUPPA INGLESE

Panna	g 500
Top mousse	g 75
Zucchero a velo	g 50
Zuppa inglese	g 15

### PAN DI SPAGNA ALLE MANDORLE

Uova intere	g 335
Zucchero	g 230
Polvere di mandorle	g 230
Farina	g 70
Burro fuso	g 50
Albume	g 250
Zucchero	g 125

Montare le uova con lo zucchero e la farina di mandorle per 15 minuti. Setacciare la farina. Montare l'albume con lo zucchero. Fondere il burro. Quando la massa sarà montata, snervare il burro con una piccola parte delle uova montate. Poi amalgamare la farina, alleggerire il tutto con gli albumi montati. Stendere su carta da forno in due teglie 60x40 cm. Cuocere a 210°C per 10 minuti (valvola chiusa), abbattere di temperatura all'uscita del forno.

### COD PRODOTTO DA UTILIZZARE

835	PASTA PISTACCHIO TRINACRIA
365	TOP MOUSSE
303	ESTRATTO FINISSIMO DI ZUPPA INGLESE

	GLASSA AMARENA
	MOUSSE ZUPPA INGLESE
	CREMA PRALINATA AL PISTACCHIO
	CROCCANTE DI MANDORLE CON VARIEGATO ALL'AMARENA
	PAN DI SPAGNA ALLE MANDORLE



# FUNGHETTI DI ZUPPA INGLESE

## PREPARAZIONE



### CREMA PRALINATA ALLA NOCCIOLA

Pralinato di nocciola	g 175
Pasta nocciola	g 125
Panna	g 200
Latte	g 25

Portare ad ebollizione la panna con il latte e versare sul pralinato la pasta nocciola, emulsionare.

Montare:

Panna	g 200
Top mousse	g 50

Poi controllare la temperatura, intorno ai 35°C, alleggerite l'emulsione con una piccola quantità di panna montata lucida, quando il composto sarà liscio, aggiungere il resto della panna montata.

### MOUSSE ZUPPA INGLESE

Panna	g 500
Top mousse	g 75
Zucchero a velo	g 50
Zuppa inglese	g 15

### MOUSSE GIANDUIOTTO

Panna	g 500
Top mousse	g 75
Zucchero a velo	g 50
Pasta giandujotto	g 100

### PAN DI SPAGNA ALLE MANDORLE E CACAO

Uova intere	g 335
Zucchero	g 230
Polvere di mandorle	g 230
Cacao	g 70
Burro fuso	g 50
Albume	g 250
Zucchero	g 125

Montare le uova con lo zucchero e la farina di mandorle per 15 minuti. Setacciare il cacao. Montare l'albume con lo zucchero, fondere il burro. Quando la massa sarà montata, snervare il burro con una piccola parte delle uova e montare. Poi amalgamare il cacao, alleggerire il tutto con gli albumi montati. Stendere su carta da forno in due teglie 60x40 cm. Cuocere a 210°C per 10 minuti a (valvola chiusa), abbattere di temperatura all'uscita del forno. Decorare il collo torta con Fanta Crumble.

### COD PRODOTTO DA UTILIZZARE

486	PASTA LA NOCCIOLA LAURUS
440	PASTA GIANDUIOTTO
101	CACAO AMARO
365	TOP MOUSSE
303	ESTRATTO FINISSIMO DI ZUPPA INGLESE
1058	FANTA CRUMBLE

	SPUNTONI DI MOUSSE ZUPPA INGLESE
	CIOCCOGLASS
	MOUSSE ZUPPA INGLESE
	MOUSSE GIANDUIOTTO
	PRALINE DI NOCCIOLA
	FANTA CROCKELLA SCURA
	PAN DI SPAGNA MANDORLE E CACAO



# S MODELLATA

## PREPARAZIONE



### COD PRODOTTO DA UTILIZZARE

835	PASTA PISTACCHIO TRINACRIA
365	TOP MOUSSE
303	ESTRATTO FINISSIMO DI ZUPPA INGLESE
101	CACAO AMARO
268	BIANCOGLASS
641	AROMA PISTACCHIO
1046	GELATIN GLASSÈ MANDARINO

	SFERE DI MOUSSE ZUPPA INGLESE
	GLASSA AL MANDARINO
	PRALINE DI PISTACCHIO
	PAN DI SPAGNA MANDORLE E CACAO
	MOUSSE ZUPPA INGLESE
	FANTA CROCKELLA PISTACCHIO

### CREMA PRALINATA AL PISTACCHIO

Pralinato di pistacchio	g 175
Pasta pistacchio	g 125
Panna	g 200
Latte	g 25

Portare ad ebollizione la panna con il latte e versare sul pralinato la pasta pistacchio, emulsionare.

Montare:

Panna	g 200
Top mousse	g 50

Poi controllare la temperatura, intorno ai 35°C, alleggerire l'emulsione con una piccola quantità di panna montata lucida, quando il composto sarà liscio aggiungere il resto della panna montata.

### MOUSSE ZUPPA INGLESE

Panna	g 500
Top mousse	g 75
Zucchero a velo	g 50
Zuppa inglese	g 15

### PAN DI SPAGNA ALLE MANDORLE E CACAO

Uova intere	g 335
Zucchero	g 230
Polvere di mandorle	g 230
Cacao	g 70
Burro fuso	g 50
Albume	g 250
Zucchero	g 125

Montare le uova con lo zucchero e la farina di mandorle per 15 minuti. Setacciare il cacao. Montare l'albume con lo zucchero, fondere il burro. Quando la massa sarà montata, snervare il burro con una piccola parte delle uova montate, poi amalgamare il cacao, alleggerire il tutto con gli albumi montati. Stendere su carta da forno in due teglie 60x40 cm. Cuocere a 210°C per 10 minuti (valvola chiusa), abbattere di temperatura all'uscita del forno.



# TRONCHETTO DI ZUPPA INGLESE E YOGURT

## PREPARAZIONE



### MOUSSE ALLO YOGURT

Yogurt naturale	g 250
Zucchero	g 140
Yoga	g 25
Panna montata lucida	g 600
Top mousse	g 100

*Fondere al microonde una parte dello yogurt 50%, con lo zucchero e lo yogurt in polvere. Una volta fuso, unire il composto alla restante parte dello yogurt, miscelare bene ed unire la panna montata lucida*

### MOUSSE ZUPPA INGLESE

Panna	g 500
Top mousse	g 75
Zucchero a velo	g 50
Zuppa inglese	g 15

### CRUMBLE COTTO

Porre negli stampi e cuocere a 170°C per 10 minuti poi abbattere di temperatura



## COD PRODOTTO DA UTILIZZARE

439	YOGA
365	TOP MOUSSE
303	ESTRATTO FINISSIMO DI ZUPPA INGLESE

	BIANCOGLASS
	MOUSSE ALLO YOGURT
	FANTA LIMONE
	CRUMBLE COTTO
	MOUSSE ZUPPA INGLESE



# SFERE DI ZUPPA INGLESE E FRUTTI ROSSI

## PREPARAZIONE



### MOUSSE ZUPPA INGLESE

Panna	g 500
Top mousse	g 75
Zucchero a velo	g 50
Zuppa inglese	g 15

### BASE DI CROCKELLA SCURA PRESSATA

Glassa:  
75 % amarena  
25% oro

### COD PRODOTTO DA UTILIZZARE

365	TOP MOUSSE
303	ESTRATTO FINISSIMO DI ZUPPA INGLESE
1047	GELATIN GLASSÉ ORO
1045	GELATIN GLASSÉ AMARENA
752	FANTAFRUTTA FRUTTI DI BOSCO
850	FANTA CROCKELLA SCURA

	GLASSA AMARENA E GLASSA ORO
	MOUSSE ZUPPA INGLESE
	SPUNTONI DI ZUPPA INGLESE
	FANTA FRUTTA FRUTTI DI BOSCO
	FANTA CROCKELLA SCURA





# ESTRATTO FINISSIMO DI ZUPPA INGLESE

“L'ORIGINALE”

**ELENKA S.p.A.**

**SEDE:**

via Partanna Mondello, 46 • 90147 Palermo (Italy)  
tel. +39 091 532740 • fax +39 091 534219

**FILIALE:**

via Toscanini, 20 • 20010 Arluno (MI)  
tel. +39 02 90379245 • fax: +39 02 90379655

[www.elenka.it](http://www.elenka.it)

mail: [elenka@elenka.it](mailto:elenka@elenka.it)



Elenka Spa