

# Savarin al the alla pesca e chantilly alla vaniglia

Posted by [luca montersino](#)



## **Per l'impasto babà:**

400 g farina W (PS)  
160 g di burro  
40 g di zucchero semolato  
20 g di lievito di birra  
400 g di uova intere  
8 g di sale

## **Per la bagna al the alla pesca:**

350 g di the alla pesca  
350 g di succo di pesce  
350 g zucchero liquido al 70%  
5 g di buccia di limone  
2 g di cannella in stecche

## **Per la finitura:**

200 g di crema chantilly alla vaniglia  
200 g di frutta fresca mista  
100 g gelatina neutra  
1 g di the verde in foglie

## **Per la crema chantilly alla vaniglia:**

300 g di panna  
60 g di zucchero semolato  
200 g di crema pasticcera  
3 g di colla di pesce in fogli  
1 bacca di vaniglia  
2 g di maraschino 70°

**Per l'impasto babà:** impastate la farina forte in planetaria con la foglia a velocità sostenuta, insieme allo zucchero, metà delle uova e il lievito; quando l'impasto è ben liscio incorporate poco alla volta le altre uova ed infine il burro in pomata poco alla volta. Completate l'impasto con il sale. Dosate l'impasto nello stampo a forma di savarin; lasciate lievitare fino a raddoppio quindi infornate a 180° C per circa 15/20 minuti. A fine cottura togliete dagli stampi e fate raffreddare.

**Per la bagna:** unite tutti gli ingredienti insieme e portare a 70° C quindi inzuppatevi dentro il savarin; mettetelo sopra una griglia a scolare, quindi gelatinatelo con la gelatina neutra.

**Per la finitura:** riempite il foro del savarin con la crema chantilly alla vaniglia, guarnite con la frutta fresca e decorate con foglioline di tè.

**Per la chantilly alla vaniglia:**

Stemperate la crema pasticcera ormai fredda di frigorifero con una frusta al fine di ottenere una massa ben liscia e omogenea; prelevatene circa la metà e scaldatela a microonde quindi unite la colla di pesce ammollata e fatela sciogliere. Unite poi il resto della crema pasticcera fredda, la vaniglia ed il maraschino; nel frattempo montate in planetaria la panna con lo zucchero. Unite la panna montata alla crema molto delicatamente, con un movimento del cucchiaio dal basso verso l'alto, in modo da avere una crema chantilly ben areata e leggera. Coprite con la pellicola trasparente e conservare in frigo.