

Zeppole di San Giuseppe & auguri a tutti i papà

Eh si, la Zeppola di San Giuseppe mi ricorda quegli anni in cui con la mamma si andava a comprare a giro una cravatta, del dopobarba, la cintura o il portafoglio per la "festa del papà" :-)

Ma sono anche ricordi legati a mia madre che con tutta la sua forza girava il cucchiaino di legno in questa pentola grande e che mi diceva, con voce affaticata, che la pasta choux è molto pesante da lavorare.

L'altro giorno quando le chiedo la ricetta originaria della sua pasticceria :-) mi ha dato una mega dose di 20 uova!!!!!! E ci credo che faceva fatica, dopo 20 uova che si amalgano ad un composto sempre più pesante che devi girare energicamente come ti vuoi sentire??

Certo è che erano tempi in cui si facevano un po' per tutta la famiglia e si regalavano alla vicina e via dicendo, anche se si faceva pure il discorso che tanto San Giuseppe veniva una volta l'anno e che quindi si poteva abbondare ;-)

Comunque ritornando a questo giorno di festa, non posso che dedicare queste zeppole al mio papà golosastro anche se sicuramente avrebbe preferito sbafarsele tutte, peccato la lontananza :-)

ZEPPOLE DI SAN GIUSEPPE



Per 16 zeppole.

Per la pasta choux

250 gr di acqua | 100 gr di burro | 175 gr di farina | 5 uova | 5 gr di sale

Per la crema pasticcera

500 ml di latte intero | 150 gr di zucchero | 70 gr di farina | 3 tuorli | 1/2 cucchiaino di estratto di vaniglia in polvere | scorza di limone non trattato

Per guarnire

8 amarene sciroppate | zucchero a velo

Portare a bollire l'acqua, il burro e il sale in una pentola capiente, aggiungere tutta in una volta la farina e mescolare energicamente con un cucchiaino di legno fino a che il composto non si sia staccato dalle pareti della pentola. Togliere dal fuoco e unire un uovo alla volta, mescolando ogni volta fino a che questo non sia ben amalgamato dal composto. Mettere il composto in un sac à poche con il beccuccio a stella, rivestire due teglie di carta da forno, formare le zeppole facendo un doppio giro di impasto su se stesso a forma di cerchio oppure ovale. Infornare a 200°C per 25 minuti, dopodiché sfornare e lasciare raffreddare. Crema pasticcera. Portare a bollire il latte e la vaniglia, in una terrina sbattere con una frusta i tuorli con lo zucchero, versare sopra la farina e un po' di latte bollente, mescolare, aggiungere tutto il latte, un pezzo di scorza di limone e trasferire in pentola, mettere sul fuoco e portare a bollire, sempre mescolando con la frusta. Una volta che la crema bolle farla cuocere per 1 minuto, trasferirla in una terrina e coprirla a contatto con la

pellicola, lasciare raffreddare.

Mettere la crema in un sac à poche con il beccuccio a stella e decorare le zeppole facendo su ognuna di esse un giro di crema. Decorare ciascuna zeppola con mezza amarena e spolverare con zucchero a velo.

St. Joseph's Zeppole



🍴 **For 16 zeppole.**

For the choux pastry

250 g water | 100 g butter |
175 g flour | 5 eggs | 5 g of salt

For the pastry cream

500 ml milk | 150 g sugar | 70
g flour | 3 egg yolks | 1/2
teaspoon vanilla extract
powder | zest of a organic
lemon

To garnish

8 cherries in syrup | icing
sugar

Bring to boil water, butter and salt in a large pot, add the flour all at once and stir vigorously with a wooden spoon until the mixture has not fallen off the walls of the pot. Remove from heat and add one egg at a time, stirring each

time until this is well mixed from the compound. Put the mixture in a sac à poche with a star nozzle, take two baking pan lined of baking paper, form the donuts by double round of dough around itself to form a circle or oval. Bake at 200°C for 25 minutes, then take from the oven and let cool.

Pastry cream. Bring to boil the milk and vanilla, in a bowl whisk the egg yolks with sugar, pour over the flour and a bit of boiling milk, stir, add all the milk, a piece of lemon zest and transfer in a pot, place over heat and bring to boil, stirring constantly with a whisk. Once the cream boils cook for 1

minute, place it in a bowl and cover it in contact with the cling film and let cool.

Put the cream in a sac à poche with a star nozzle and decorate donuts doing on each of them a round of cream. Garnish with half cherry and sprinkle with powdered sugar.