

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Savarin

LUOGO: **Europa / Francia**

DOSI PER: **12 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **60 min** COTTURA: **35 min** COSTO:

molto basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: **molto facile**

NOTE: + 3 ORE DI LIEVITAZIONE



Il savarin è un dolce lievitato soffice e dorato, perfetto per occasioni speciali. Preparato con un impasto ricco e profumato, viene inzuppato in una bagna al rum e guarnito con panna montata e frutta. Un dessert elegante e ricco di gusto, da provare in ogni stagione.

COME FARE IL SAVARIN TRADIZIONALE

1 Prepara la biga

Setaccia la farina in una ciotola, unisci il lievito e il latte tiepido. Mescola, copri con pellicola e lascia lievitare in un luogo caldo fino al raddoppio.







2 Prepara la bagna al rum

In un pentolino, versa l'acqua, il rum, lo zucchero e la scorza d'arancia. Scalda a fuoco medio mescolando, finché lo zucchero sarà completamente sciolto. Spegni e lascia raffreddare.





3 Prepara l'impasto del savarin

In una ciotola (o planetaria), versa la farina e la biga. Impasta qualche secondo, poi aggiungi panna, zucchero, uova e infine il burro a pezzetti. Lavora fino a ottenere un impasto elastico e liscio.









4 Forma e fai lievitare

Trasferisci l'impasto su un piano da lavoro, forma una ciambella con un foro centrale. Sistema l'impasto nello stampo a ciambella imburato. Copri con pellicola e lascia lievitare fino a quando arriva a 1 cm dal bordo dello stampo.





5

Cottura

Cuoci in forno statico preriscaldato a 180°C per circa 35 minuti. Sforna, capovolgi e lascia raffreddare su una griglia.

Bagna e decorazione

Irrora il savarin con lo sciroppo al rum aiutandoti con un pennello da cucina. Decora con

panna montata, frutta fresca e ciliegie candite.







TRUCCHI, CONSIGLI E RIDUZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

Lievitazione: lascia la biga in un luogo caldo e asciutto per favorire la lievitazione.

Impasto elastico: lavora l'impasto finché non sarà ben incordato e morbido.

Bagna aromatica: se preferisci evitare il rum, usa succo d'arancia per una versione analcolica.

Riduzione dello spreco: riutilizza eventuale savarin avanzato tagliato a cubetti in coppe di frutta o [dessert al cucchiaino](#).

CONSERVAZIONE

Conserva il savarin già farcito in frigorifero, coperto, per massimo 2 giorni. Se non è ancora stato bagnato e guarnito, puoi congelarlo dopo la cottura.

POTRESTI CUCINARE ANCHE...

Torta paradiso: soffice e leggera, ideale per accompagnare tè o caffè.

Ciambella alla panna: un dolce da colazione semplice e morbido, che resta soffice a lungo.

Pan di Spagna: base versatile per torte farcite e dessert al cucchiaio.

Chiffon cake all'arancia: sofficissima e profumata, perfetta per ogni occasione.

Zuccotto alla ricotta: un dolce semifreddo farcito con ricotta e gocce di cioccolato, dal cuore cremoso.