

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Zeppolone di San Giuseppe: la Torta Zeppola Gigante

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Campania](#)

DOSI PER: [8 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [45 min](#) COTTURA: [10 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)

NOTE:

SE VUOI CUOCERE LA ZEPPOLONA IN FORNO IL TEMPO DI COTTURA SALE A 30 MINUTI



Immagina la classica [zeppola di San Giuseppe](#) trasformata in una maestosa torta da condividere: ecco lo **Zeppolone** (o Zeppolona), il dolce più scenografico e goloso per festeggiare la Festa del Papà o una domenica speciale in famiglia.

In questa preparazione scoprirai come realizzare una **pasta choux gigante**, dorata e leggerissima, pronta ad accogliere una cascata di vellutata [crema pasticcera](#) e le immancabili amarene sciroppate.

Se cerchi un'alternativa alle solite [zeppole in friggitrice ad aria](#) o alle varianti moderne come le [zeppole al cioccolato](#), lo **Zeppolone fritto** (o al forno) è la scelta perfetta per chi vuole stupire con un **formato XL** dal sapore autentico.

Che tu preferisca la leggerezza delle [zeppole senza burro](#) o la consistenza dei classici [bignè di San Giuseppe](#), questa **torta zeppola** ti conquisterà al primo assaggio. Puoi anche personalizzarla lasciandoti ispirare da queste [5 creme per farciture golose](#) per rendere il tuo dolce davvero unico.

INGREDIENTI PER LA BASE DELLO

ZEPPOLONE (PASTA CHOUX)

ACQUA 200 gr

BURRO 40 gr

FARINA 125 gr

SALE FINO 1 pizzico

UOVA 3

INGREDIENTI PER LA FARCITURA DELLO

ZEPPOLONE (CREMA PASTICCERA)

TUORLO D'UOVO 2

ZUCCHERO 40 gr

AMIDO DI MAIS 20 gr

LATTE 250 gr

SCORZA DI LIMONE 1

INGREDIENTI PER LA FRITTURA E LA

DECORAZIONE DELLO ZEPPOLONE

OLIO DI SEMI DI ARACHIDE 1 l

AMARENE SCIROPPATE

ZUCCHERO A VELO

DALLA CREMA PASTICCERA ALLA FRITTURA: TUTTI I PASSAGGI DELLO

- 1** Per realizzare uno **Zeppolone perfetto**, il primo passaggio fondamentale è la preparazione della **crema pasticcera**, che dovrà avere il tempo necessario per raffreddarsi e stabilizzarsi.

Inizia versando i **tuorli** direttamente in una pentola capiente. Unisci lo **zucchero** e l'**amido di mais**, quindi mescola energicamente con una **frusta a mano** fino a ottenere un composto omogeneo e privo di grumi.





2 Versa il **latte a filo** continuando a mescolare con la frusta per evitare la formazione di grumi. Profuma il composto con la **scorza di limone** e, una volta ottenuta una base liscia e vellutata, sposta la pentola sul fuoco.

Cuoci la crema a **fiamma dolce** senza mai smettere di mescolare. Continua la cottura finché la crema non inizierà ad **addensarsi**, raggiungendo la consistenza ideale per una farcitura stabile e corposa.



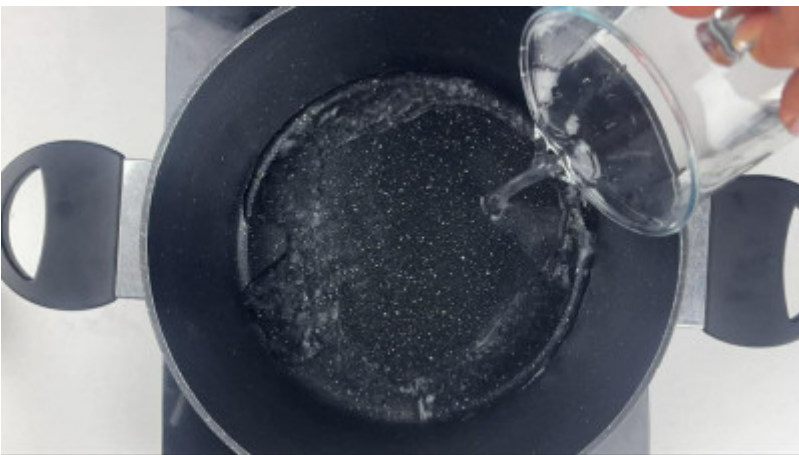


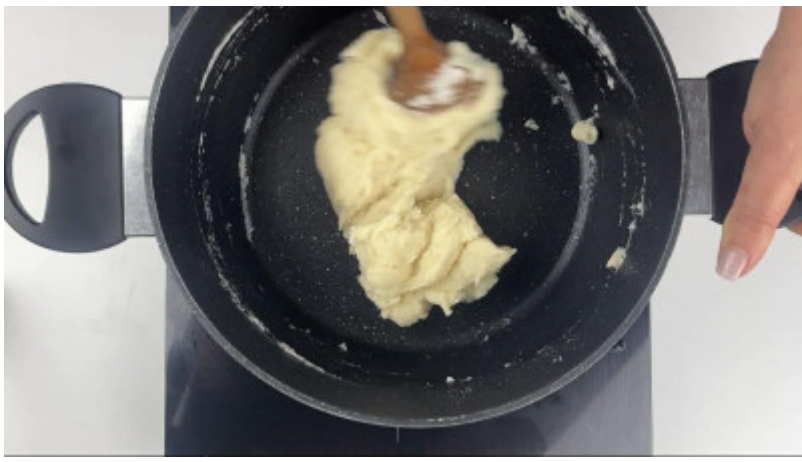
3 Passa ora alla preparazione della **pasta choux**: versa l'acqua in una pentola, aggiungi il **burro** e un pizzico di sale, quindi porta il tutto a bollore.

Spegni momentaneamente la fiamma e versa la **farina** in un colpo solo. Mescola energicamente finché la farina non sarà completamente amalgamata, poi riaccendi il fuoco.

Continua a cuocere il composto a fiamma media, mescolando finché non inizierà a **staccarsi completamente dai bordi** della pentola. Quando il **pastello** risulterà perfettamente liscio, morbido e omogeneo, sarà pronto.

Trasferisci l'impasto in una **ciotola capiente**, meglio se di vetro, per farlo intiepidire prima di procedere con l'aggiunta delle uova.





4 Lascia intiepidire il **pastello**: è fondamentale che non sia bollente quando andrai a inserire le uova. Aggiungi un **uovo alla volta** e mescola delicatamente con un **mestolo di legno**.

Assicurati di aggiungere l'uovo successivo solo quando il precedente è stato completamente assorbito dall'impasto. Una volta ottenuta una consistenza liscia, lucida e densa, trasferisci tutto il composto in una **sac-à-poche**.





5 Ora dedica la tua attenzione alla creazione della **base della zeppolona**. Sistema un foglio di **carta forno** sul piano da lavoro e, con l'aiuto della sac-à-poche, inizia a formare un primo **cerchio** di impasto.

Continua a sovrapporre altri cerchi di composto uno sull'altro, allargandoti leggermente verso l'esterno per dare corpo alla base e ottenere la giusta **altezza**. Prosegui con precisione in questo modo fino a ultimare tutto il composto a tua disposizione.



6 È il momento della **frittura**, il passaggio che renderà il tuo dolce irresistibile. Versa l'**olio di semi** in una padella capiente e portalo alla temperatura ideale di **165°-170°C**: usa un termometro da cucina per essere preciso.

Quando l'olio è pronto, **immergi la zeppolona** delicatamente, lasciando la **carta forno** attaccata alla base. Non preoccuparti: questo trucco ti aiuterà a non rovinare la forma circolare durante il passaggio in padella.





7 Dopo pochi istanti noterai che la **carta forno** inizierà a staccarsi naturalmente dall'impasto: sfilala con estrema cautela aiutandoti con delle **pinze da cucina**.

Cuoci la zeppola per circa **7-8 minuti**, girandola di tanto in tanto per assicurarti una **doratura uniforme** su ogni lato. Una volta pronta, scolala con cura e adagiala su **carta assorbente** per eliminare l'olio in eccesso e mantenerla asciutta e leggera.

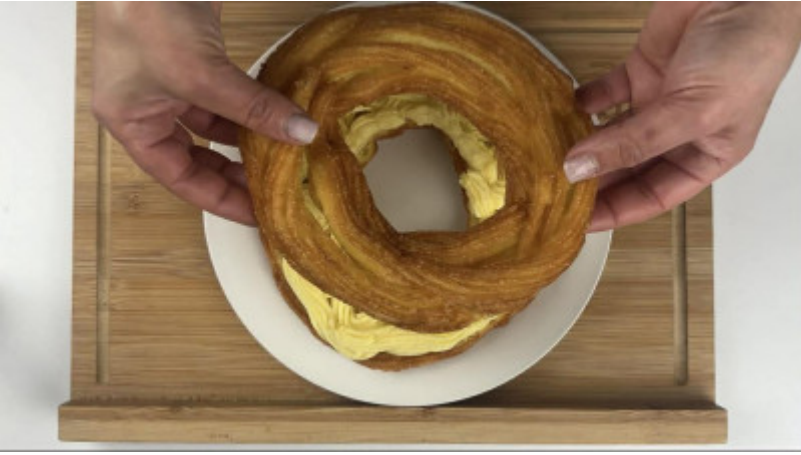




8 Ora che lo **Zeppolone** è ben asciutto e si è intiepidito, procedi con il taglio. Usa un coltello a seghetto per **aprire la zeppola al centro** orizzontalmente, dividendo la base in due metà simmetriche.

Riempi generosamente la base con la **crema pasticcera** che hai preparato in precedenza, distribuendola in modo uniforme, e poi richiudi con l'altra metà della pasta choux.

Per completare l'opera, **decora la superficie** con piccoli ciuffi della restante crema pasticcera e aggiungi le classiche **amarene sciroppate**, che daranno il tocco di colore e il sapore inconfondibile a questa torta zeppola gigante.





9 Per l'ultimo tocco di pura golosità, non ti resta che ultimare la superficie con una generosa spolverata di **zucchero a velo**. Questo passaggio finale regalerà allo **Zeppolone** quell'aspetto soffice e invitante tipico dei grandi classici della pasticceria.

La tua **zeppolona gigante** è pronta: non ti resta che portarla in tavola e servirla. Tagliala a fette per rivelare il cuore cremoso e goderti il trionfo di sapori di questa straordinaria **torta zeppola!**





COME CONSERVARE LO ZEPPOLONE E MANTENERLO FRAGRANTE

Per assaporare lo **Zeppolone** in tutta la sua fragranza, l'ideale è **consumarlo in giornata**. La pasta choux, infatti, è un impasto delicato che tende a perdere la sua tipica croccantezza una volta farcito, poiché assorbe l'umidità della crema.

Se dovesse avanzare, puoi conservarlo in **frigorifero** per un massimo di **24 ore**, possibilmente all'interno di un contenitore per dolci. Ricorda però che la consistenza della base sarà meno croccante rispetto a quella appena preparata.

ZEPPOLONE AL FORNO O SALATO: I SEGRETI PER VARIANTI SEMPRE

Se desideri una versione meno calorica, puoi preparare lo **Zeppolone al forno**: ti basterà cuocere la base in forno ventilato preriscaldato a **180°** per circa **30 minuti**, posizionandolo sul ripiano centrale fino a doratura completa.

Cerchi un'idea originale per un aperitivo? Questa ricetta è perfetta anche in **versione salata**. Ti basterà omettere lo zucchero a velo e le amarene, faccndo la base con **mouse di formaggio**, salumi, insalata o salmone affumicato per stupire i tuoi ospiti con uno scenografico bigné gigante rustico.