

Cassata alla Siciliana

Crema

meringa gr 125
zucchero invertito gr 37
ricotta di capra o naccina
(ca 50 & 50) gr 375
colla di pesce 8 gr
panna montata gr 375
pasta pistacchio 80 gr
amarene candite a cubetti gr 15
chinotto candito a cubetti
calro gr 15

Meringa

acqua gr 37,5
zucchero gr 125
albume gr 65

Biscotto

zucchero gr 215
5 uova
farina di mandorle gr 165
farina gr 50
burro fuso gr 50
albume gr 165



Preparazione

- Per la meringa: confezionare una meringa italiana a 121 gradi.
- Per la crema: Sciogliere la colla di pesce all'interno dello zucchero invertito, unire il composto in modo graduale alla ricotta che sarà stata precedentemente alleggerita con la meringa. Una volta che il composto sarà omogeneo, incorporarvi la panna montata. Dividere la crema in due parti; nella prima unire la pasta al pistacchio, la seconda lasciarla bianca al naturale. La crema bianca andrà arricchita con il chinotto candito, la parte al pistacchio con le amarene.
- Per il biscotto: unire lo zucchero alle uova e lavorare energicamente, in successione incorporare la farina di mandorle, la farina 00, il burro fuso e, per ultimo, l'albume montato a neve. Dividere in teglie da forno per 700gr di composto cadauna. Cuocere a 180 gradi per 5 minuti con ventola bassa.
- Per il montaggio: Con l'aiuto di stampi in silicone a mezza sfera, formare delle "cupole" iniziando con la crema bianca, la crema al pistacchio e terminare con un disco di biscuit che copra la base del dessert. Congelare, sformare e servire ad una temperatura di 8-10 gradi. Guarnire con salsa all'amarena, crema alla vaniglia e crema al cioccolato.

hellskitchen.sky.it

twitter.com/hellskitchenit

facebook.com/HellsKitchenItalia

instagram.com/hellskitchenit#