AFRICANI - CASSATE (BISCUIMIX)

MASSE MONTATE - DOLCE TRADIZIONALE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ

SCIROPPO AL RHUM

INGREDIENTI

ZUCCHERO	g 700
ACQUA	g 500
RHUM 70°	g 250

PREPARAZIONE

Miscelare acqua e zucchero e portarli ad una temperatura di almeno 90°C, dopo completo raffreddamento aggiungere il Rhum.

RICETTA CASSATINE

INGREDIENTI

BISCUIMIX	g 1.000
ACQUA	g 600
FARINA "DEBOLE"	g 100

PREPARAZIONE

Montare in planetaria BISCUIMIX ed acqua per 8-10 minuti a media velocità, quindi incorporare delicatamente la farina precedentemente setacciata.

Con sac à poche munito di bocchetta tonda (diametro 8-10 millimetri), depositare piccole quantità di pasta su teglie, foderate con carta da forno, nelle dimensioni desiderate.

Cuocere in forno statico a 190-200°C per 8-10 minuti con valvola chiusa.

Far raffreddare completamente e successivamente stampare con un tagliapasta di un diametro leggermente più stretto delle cassatine.

FARCITURA

INGREDIENTI

PASSATA ALBICOCCA	Q.B.

DECORAZIONE

INGREDIENTI

MIRAGEL	Q.B.
ZUCCHERO FONDENTE DI CANNA	Q.B.

COMPOSIZIONE FINALE

Accoppiare due cassatine con della PASSATA DI ALBICOCCA.

Immergerle nello sciroppo al rhum per qualche secondo e porle su di una teglia con carta da forno.

Lasciarle riposare in frigorifero per qualche ora.

Dopo il raffreddamento, spennellare la superficie con gelatina a caldo MIRAGEL.

Ricoprire completamente con lo ZUCCHERO FONDENTE DI CANNA al cioccolato, scaldato a circa 50°C.

I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

E' possibile sostituire lo ZUCCHERO FONDENTE DI CANNA al cioccolato con il COVERDECOR DARK.