



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.