



# AFRICANI - CASSATE (BISCUIMIX)

chef Livello intermedio

MASSE MONTATE - DOLCE TRADIZIONALE

## SCIROPPO AL RHUM

### INGREDIENTI

zucchero  
acqua  
rum 70°

### PREPARAZIONE

700g Miscolare acqua e zucchero e portarli ad una temperatura di almeno 90°C,  
500g dopo completo raffreddamento aggiungere il Rhum.  
250g

## RICETTA CASSATINE

### INGREDIENTI

BISCUIMIX  
acqua  
farina "debole"

### PREPARAZIONE

1.000g Montare in planetaria BISCUIMIX ed acqua per 8-10 minuti a media velocità,  
600g quindi incorporare delicatamente la farina precedentemente setacciata.  
100g 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.

## Composizione finale

Accoppiare due cassatine con della PASSATA DI ALBICOCCA.

Immergerle nello sciroppo al rum 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.