



AFRICANI - CASSATE (BISCUIMIX)

👤 Livello intermedio

MASSE MONTATE - DOLCE TRADIZIONALE

SCIROPPO AL RHUM

INGREDIENTI

zucchero
acqua
rhum 70°

PREPARAZIONE

700g Miscelare 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 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.