

AFRICANI - CASSATE (BISCUIMIX)

👤 Livello intermedio

MASSE MONTATE - DOLCE TRADIZIONALE

SCIROPPO AL RHUM

zucchero
acqua
rhum 70°

700g
500g
250g

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

RICETTA CASSATINE

BISCUIMIX

acqua
farina "debole"

1.000g
600g
100g

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.

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 FONDATE DI CANNA al cioccolato, scaldato a circa 50°C.



Extraordinary
made simple.