



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE002573 - Ricetta d'Autore**

**Registrata in data 20 Set 2018 alle ore 09:45**

**da RAFFAELE MARCO BAGNATO**

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della regione: Umbria

Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate, Autunno, Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

## Crema di cantucci con gelatina di Vernaccia di Cannara

Crema al gusto di cantucci accompagnata da gelatina di Vernaccia di Cannara.

Tempo di preparazione: 30 minuti

### Ingredienti per 6 persone

n. 5 uova  
180 g zucchero semolato  
260 g vernaccia di cannara  
260 g farina 00  
250 g mascarpone  
70 g texture  
1 carte d'or professional o 12 g colla di pesce  
n. 1 arancia ( buccia )  
30 g burro  
15 g lievito per dolci  
1 g sale fino  
110 g mandorle

### Prodotti utilizzati

Farina biologica Molino Silvestri, Vernaccia di Cannara colli Martani D.O.C. Vini Di Filippo, Texture 1 Carte d'or Unlivered Food Solution.

### Strumenti di cottura

1 pentolino, forno a convezione.

### Preparazione

Per i cantucci: mescolare 260 g di farina 00 con 15 g di lievito per torte, la buccia grattugiata di un'arancia e 180 g di zucchero. Poi aggiungere 30 g di burro, un uovo e 10 g di Vernaccia di Cannara colli Martani. Amalgamare il tutto fino ad ottenere una pasta solida ma duttile e formare delle strisce larghe 6 cm e lunghe a piacere. Cuocere a 170°C fino alla brunitura, estrarre dal forno, tagliare a fette le strisce ed infornare nuovamente le fette fino ad ottenere una brunitura della parte centrale del biscotto.

Per la gelatina: se si vuole usare la colla di pesce, mettere a bagno 12 g in acqua fredda per 10 minuti. Scaldare la Vernaccia di Cannara colli Martani fino a 70°C, aggiungere la colla di pesce e formare a piacimento. Se si vuole usare Texture 1 Carte d'or, scaldare la Vernaccia di Cannara colli Martani fino a 45°C ed aggiungere 70 g Texture 1 Carte d'or.

Per la crema: montare gli albumi di 4 uova a neve. Montare i tuorli di 4 uova con 250 g di mascarpone, 10 g di Vernaccia di Cannara colli Martani e 200 g di Cantucci precedentemente preparati e tritati in maniera da ottenere una granulometria tra i 10 mm e 5 mm. Unire i due composti e formare a piacere.