



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE002582 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 18 Ott 2018 alle ore 15:16

da MARIA GRAZIA COCURLLO

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Estate, Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

O' Schizzariello (estivo e invernale)

E' una monoporzione al piatto, formata da una cupoletta di pasta frolla croccante ripiena di pan di spagna aromatizzato al limoncello, crema di ricotta e concassè di pesche percoche (estiva), cotta in forno e ricoperta di ganache di cioccolato fondente.

Nella versione invernale al posto della concassè di pesche troviamo una concassè di mele annurche, noci e amarene.

Tempo di preparazione: 2 ore

Ingredienti per 6 persone

Per la Pasta frolla:

farina 00 g 150
farina di nocciole g 20
granella di nocciole g 15
zucchero a velo g 50
un pizzico di lievito baking
n.1 uovo.

Per il ripieno:

ricotta vaccina g 125
zucchero g 50
canditi g 20
buccia di limone q.b.
crema pasticciera g 125
pan di spagna g 100.

Per la concassè di pesche:

pesche g 500
un pizzico di cannella
zucchero g 250
limoncello una tazzina
confettura di albicocca n. 2 cucchiari
canditi g 50
bucce di limone.

Per la concassè (invernale) con le mele annurche sostituire le pesche con le mele annurche e aggiungere:

50 g di noci
50 g di amarene.

Per la ganache di cioccolato fondente:

150 g panna
100 g cioccolato fondente.

Prodotti utilizzati

Per ulteriori informazioni visita il nostro sito web www.mysocialrecipe.com
oppure scrivere un messaggio all'indirizzo info@mysocialrecipe.com

Farina Caputo - uova fresche - ricotta vaccina - limoni IGP e noci di Sorrento.

Strumenti di cottura

Forno - pentola - padella

Preparazione

Pasta frolla: mettere la farina a fontana su un piano e al centro mettere tutti gli altri ingredienti, impastare velocemente e riporre in frigo per 1 ora.

Ripieno: montare la ricotta con lo zucchero, unire i canditi limone e la crema, inzuppare il pan di Spagna con il limoncello.

Concassè: tagliare a quadretti la pesca o la mela, spruzzare con un po' di limone, in una padella far sciogliere lo zucchero con qualche cucchiaino di acqua, unire a questo sciroppo le pesche o le mele, il limone, la confettura di albicocche, i canditi e nel caso dello schizzariello invernale anche le noci e le amarene e amalgamarlo per qualche minuto.

Ganache: riscaldare la panna e unire il cioccolato fondente a pezzetti e girare fino a che non si è sciolto.

Assemblaggio: rivestire i pirottini a forma di cupoletta con la pasta frolla, riempire poi con il pan di Spagna, la crema, e la concassè, chiudere la cupoletta con uno strato di pasta frolla ed infornare a 175° C per circa 25 minuti. Una volta cotti e freddi ricoprili con la ganache a cioccolato e impiattare, intorno alla cupoletta decorare con la concassè.

Vino consigliato

Limoncello di Sorrento

La ricetta ha partecipato a:

Contest di Pasticceria all'evento "Bufalafest" sul Lungomare di Napoli 2018 - Evento delle Giacche Bianche 2018 organizzato dalla F.lli Casolaro Hotellerie Nola (NA)