



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.