



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE000310

Registrata in data 11 Mar 2016 alle ore 13:45

da CONCORSO ENOGASTRONOMICO - TENUTA CAVALIER PEPE

Dolce Triscele - I.P.S.S.A.R. Paolo Borsellino - PALERMO

Dolce Triscele.

Foto di Luciano Furia.

Tempo di preparazione: 60 minuti

Ingredienti per 4 persone

Per il semifreddo alla mandorla

300 g di panna

100 g di zucchero

100 g di albumi

25 g di cioccolato a scaglie

150 g di cubbaita

Per la Cubbaita

100 g di zucchero

50 g di sciroppo di glucosio

150 g di mandorle a granella

Per il semifreddo al pistacchio

100 g di albumi

100 g di zucchero

225 g di panna

62 g di latte

60 g di zucchero

75 g di pasta di pistacchi

Per il bignè alla francese

100 g di latte

100 g di acqua

4 g di sale

4 g di zucchero

90 g di burro

110 g farina

250 g di uova

Craquerine

Preparazione

Mettere in un pentolino 90 g di zucchero con gli albumi, scaldare a 55°C-60°C, comunque fin quando lo zucchero non si sarà sciolto. Montare. A parte, montare la panna con i restanti 30 g di zucchero. Unire i due composti insieme al cioccolato e alla cubbaita precedentemente preparata e macinata. Versare in un contenitore o in uno stampo e mettere in abbattitore.

Mettere a fondere lo zucchero insieme allo sciroppo di glucosio. Aggiungere le mandorle leggermente tostate. Versare su

un foglio di carta forno e lasciare raffreddare, una volta freddo, macinare al cutter.

Mettere in un pentolino 90 g di zucchero con gli albumi, scaldare a 55°C-60°C, comunque fin quando lo zucchero non si sarà sciolto. Montare. A parte, montare la panna con i restanti 30 g di zucchero. Unire i due composti insieme. Diluire la pasta di pistacchio con il latte e unirlo ai due precedenti composti. Versare in un contenitore o in uno stampo e mettere in abbattitore.

Unire il latte, l'acqua, il sale, lo zucchero, il burro e scaldarli in un pentolino fino a portarli a ebollizione, poi aggiungere la farina e mescolare velocemente fino a formare un impasto compatto che si stacchi dalle pareti del pentolino, metterlo in planetaria e aggiungere le uova poco a poco. Trasferire l'impasto in sac-à-poche e formare, su una teglia rivestita di carta forno, dei piccoli bignè e mettere sopra ognuno di essi un dischetto di craquerine precedentemente preparato. Preriscaldare il forno a 240°C-250°C, infornare e spegnerlo. Quando arriverà alla temperatura di 120°C, riaccenderlo e far cuocere circa 5-10 minuti.

Mettere in un pentolino 90 g di zucchero con gli albumi, scaldare a 55°C-60°C, comunque fin quando lo zucchero non si sarà sciolto. Montare. A parte, montare la panna con i restanti 30 g di zucchero. Unire i due composti insieme al cioccolato e alla cubbaita precedentemente preparata e macinata. Versare in un contenitore o in uno stampo e mettere in abbattitore.

Mettere a fondere lo zucchero insieme allo sciroppo di glucosio. Aggiungere le mandorle leggermente tostate. Versare su un foglio di carta forno e lasciare raffreddare, una volta freddo, macinare al cutter.

Mettere in un pentolino 90 g di zucchero con gli albumi, scaldare a 55°C-60°C, comunque fin quando lo zucchero non si sarà sciolto. Montare. A parte, montare la panna con i restanti 30 g di zucchero. Unire i due composti insieme. Diluire la pasta di pistacchio con il latte e unirlo ai due precedenti composti. Versare in un contenitore o in uno stampo e mettere in abbattitore.

Unire il latte, l'acqua, il sale, lo zucchero, il burro e scaldarli in un pentolino fino a portarli a ebollizione, poi aggiungere la farina e mescolare velocemente fino a formare un impasto compatto che si stacchi dalle pareti del pentolino, metterlo in planetaria e aggiungere le uova poco a poco. Trasferire l'impasto in sac-à-poche e formare, su una teglia rivestita di carta forno, dei piccoli bignè e mettere sopra ognuno di essi un dischetto di craquerine precedentemente preparato. Preriscaldare il forno a 240°C-250°C, infornare e spegnerlo. Quando arriverà alla temperatura di 120°C, riaccenderlo e far cuocere circa 5-10 minuti.

Vino consigliato

Cerri Merry - Vino Aromatizzato di Tenuta Cavalier Pepe