



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE003476 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 07 Apr 2021 alle ore 09:35

da GIROLAMO ORLANDO

Livello di difficoltà: Facile

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

La sfincia al bicchiere

Ho pensato ad una nuova presentazione della "Sfincia" siciliana da street food: quella servita al bicchiere.

La base presenta dei piccoli cubetti di zucca e arancia canditi, conditi con della fava di cacao Criollo, sovrastati da una crema di ricotta di pecora addizionata con infuso di latte e fava di cacao. In superficie troviamo delle mini "sfincette", la ciliegia e l'arancia candite con granella di pistacchio.

Tutto ciò fa del famoso dolce di San Giuseppe, una proposta semplice ed elegante come dessert da ristorazione.

Tempo di preparazione: 1 ore

Ingredienti per 10 persone

Per le sfincette:

125 ml Acqua
5 g Sale fino
50 g Burro
50 g Farina 00
75 g Farina di grano duro rimacinata
3 Uova
2 l Olio di semi di girasole per la frittura

Per la crema di ricotta:

500 g Ricotta di pecora sgocciolata
100 g Zucchero
50 ml Latte fresco intero
10 g Fava di cacao Criollo "pestata"

Per guarnire:

10 Ciliegie candite
10 Filetti di arancia candita
70 g Arancia candita a cubetti
70 g Zucca candita a cubetti
50 g Granella di pistacchi

Preparazione

Per la crema di ricotta, mettere il latte in un tegame, la fava di cacao pestata, lo zucchero e portare il tutto quasi a bollore. Fare raffreddare e filtrare con l'etamina, mettendo da parte i residui di fava di cacao. Setacciare la ricotta e unirla all'infuso di latte, con l'aiuto di una frusta. Mettere a riposare in frigorifero, alla temperatura di 5 °C. In una ciotola mischiare l'arancia e la zucca canditi con la fava di cacao rimasta dal filtraggio del latte.

Per le "sfincette", sciogliere il burro e il sale in un tegame insieme all'acqua, a fiamma media. Aggiungere le farine setacciate e mescolare fino a quando il composto si staccherà dalle pareti del tegame. Far intiepidire l'impasto e trasferirlo in una planetaria armata di foglia. Fare incorporare, a velocità media, un uovo per volta, finché non risulterà un composto liscio e cremoso.

Riempire una pentola dai bordi alti con l'olio di semi, e appena raggiunta la temperatura di 165 °C, porre sulla pentola

l'utensile per realizzare gli Spatzle. Versare all'interno del carrello il composto e procedere come per fare i famosi gnocchetti tedeschi. Appena le "sfincette" avranno raggiunto un colore dorato, aiutandosi con un "ragno", raccoglierle e disporle su dei fogli di carta assorbente.

Comporre il dessert al bicchiere come da foto e servire a temperatura ambiente.