



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE000084

Registrata in data 11 Dic 2015 alle ore 16:37

da LEOPOLDO INFANTE

Cassatina al mandarino

Il tradizionale raffiolo a cassata nella versione innovativa e saporitissima di Leopoldo Infante.

Tempo di preparazione: 100 minuti

Ingredienti per 15 persone

per il pan di spagna:

g 200 albume d'uovo

g 100 tuorlo d'uovo

g 90 zucchero

g 120 farina di frumento tipo "0"

per il ripieno:

kg 1 ricotta

g 500 zucchero

g 200 di scorzetta di mandarino candita a pezzetti

un pizzico di buccia di limone grattugiata

un pizzico di cannella in polvere

per la copertura:

g 500 cioccolato fondente

Preparazione

Montare il tuorlo con metà dello zucchero, montare a neve l'albume col resto dello zucchero; incorporare la farina al tuorlo montato e unire in un unico composto mescolando delicatamente dal basso verso l'alto. Con una sac a poche, formare in una teglia ricoperta con la carta forno, delle semisfere del diametro di circa 8 cm e infornare a 190° per 20 minuti. e facciamo raffreddare, tagliare orizzontalmente le semisfere a metà. In una ciotola mescolare tutti gli ingredienti per il ripieno e amalgamare fino ad ottenere un composto liscio ed omogeneo. con un'altra sac a poche farcire le semisfere e far raffreddare in frigo per un'ora. In fine ricoprire con il cioccolato sciolto a bagno maria e decorare con una scorzetta di mandarino candita.

Vino consigliato

un passito o un rosolio al mandarino