



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE000248

Registrata in data 17 Feb 2016 alle ore 11:05

da ANNAMARIA CHIRICO

SOFFIATA DI PASTIERA

soffiata di pastiera Grano Chirico

Tempo di preparazione: 45 minuti

Ingredienti per 6 persone

Per il ripieno:

210 g di grano cotto Chirico

100 g di ricotta vaccina

200 g di panna montata

50 g di scorza di arancia candita

Per la giulebbe di arancia:

125 g di acqua

50 g di zucchero

la scorza di un' arancia

Per la gelatina di arancia:

13 g di polvere gelificante

200 g di succo o premuta d' arancia

60 g di zucchero

Per la frolla:

125 g di farina

50 g di zucchero

50 g di burro freddo

1 uovo intero

Per il pan di spagna:

75 g di farina

75 g di zucchero

2 uova intere

Per decorare:

scorzette di arancia candita

perline di zucchero

Usare uno stampo a cerniera da 22 cm

Preparazione

Preparare la pasta frolla mescolando gli ingredienti necessari, stendere con il mattarello e con un tagliapasta da 22 cm ricavare un disco e cuocerlo a 180° per 30 minuti.

Preparare il pan di spagna con gli ingredienti indicati, cuocerlo in forno a 180° per 30 minuti.

Lasciare raffreddare e con il tagliapasta da 22 cm tagliare un disco di pan di spagna.

Per ulteriori informazioni visita il nostro sito web www.mysocialrecipe.com

oppure scrivere un messaggio all'indirizzo info@mysocialrecipe.com

Preparare la giulebbe facendo bollire per 5 minuti acqua, zucchero e buccia di arancia.

Preparare la gelatina con gli ingredienti indicati facendoli bollire sul fuoco e una volta raddensata spegnere e far raffreddare.

Amalgamare delicatamente tutti gli ingredienti per il ripieno.

Adagiare la pasta frolla su un disco da portata ed usare il tagliapasta come bordo.

Spalmare 2/3 di gelatina di arancia sulla pasta frolla ed aggiungere metà ripieno spalmando in maniera omogenea.

Adagiare il cerchio di pan di spagna sul ripieno precedentemente spalmato e bagnarlo con tutta la giulebbe di arancia.

Spalmare la restante gelatina di arancia sul pan di spagna, la restante metà del ripieno e livellare la superficie con una spatola.

Decorare con scorzette di arancia candita e perline di zucchero

Vino consigliato

Capofaro Malvasia Igt Salina Isole Eolie 2012