



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE003448 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 22 Dic 2020 alle ore 10:14

da ANIELLO DI CAPRIO

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

Vestita di Natale

?Vestita di Natale? è il dolce originale del Maestro Aniello di Caprio, che unisce la bontà della cassata e la croccantezza del Roccocò. Una creazione ideata in occasione dell'imperdibile evento web "La cena di Natale in casa CIBO".

Tempo di preparazione: 0 minuti

Ingredienti per 0 persone

Biscuit alle mandorle:

600 g Tpt alle mandorle
250 g Uova intere
160 g Tuorli d'uova
550 g Albumi
200 g Zucchero semolato
240 g Farina

Crema leggera di ricotta di pecora:

1 kg Ricotta
140 g Zucchero
550 g Panna semi montata
3 Bacche di vaniglia
1/2 Raschiatura di limone di Tramonti
1/2 Raschiatura d'arancia

Roccocò:

700 g Farina biscotto
300 g Farina integrale
600 g Zucchero semolato
300 g Miele
290 g Acqua
800 g Nocciole intere/mandorle
20 g Pisto
12 g Ammoniaca
5 g Sale
Q.b. Vaniglia in polvere
1 Raschiatura d'arancia

Cremoso all'arancia:

325 g Purea all'arancia
100 g Zucchero
8 g Pectina NH
100 g Albumi
5 g Gelatina

100 g Burro di cacao

Decorazione:

Q.b. Cioccolato fondente

Q.b. Cubetti di arancia candita

Strumenti di cottura

Coppa Martini

Preparazione

Buscuit alle mandorle: montare il Tpt con le uova e i tuorli fino al nastro. A parte montare gli albumi con l'altra parte dello zucchero, a neve, ferma e lucida. Unire la farina alla prima montata e infine alleggerire con l'albume montato.

Crema leggera di ricotta di pecora: setacciare la ricotta e unire lo zucchero. Aggiungere, poi, le bacche di vaniglia e la raschiatura di limoni e d'arancia. Infine alleggerire con la panna.

Roccocò: mettere in macchina l'acqua, lo zucchero, il miele, gli aromi ed il sale. Sciogliere il tutto e infine aggiungere la farina setacciata con l'ammoniaca. Lasciare riposare l'impasto e lavorarlo il giorno successivo. Prendere la massa roccocò e realizzare delle ciambelline, poi pennellare la doratura. Adagiare su ogni roccocò in modo sistematico le mandorle o le nocciole. Cuocere a 180° per circa 10 minuti.

Cre moso all'arancia: scaldare un terzo della purea. A 45° C aggiungere la miscela di zucchero e pectina e portare ad ebollizione. Togliere dal fuoco e aggiungere gli albumi, cuocere a 75°C, quindi aggiungere la gelatina reidratata. Riunire con il resto della purea, quindi aggiungere il burro di cacao gradualmente, mescolando per emulsionare.

Montaggio: utilizzare una coppa Martini. Mettere sul fondo della coppa 20 g di crema leggera di ricotta, cappare un disco di pan di spagna alle mandorle e adagiarlo sulla crema. Colare 10 g di cremoso all'arancia, e subito dopo, 15 g di crema alla ricotta. Posizionare il roccocò a granella grossa ed infine decorare con cioccolato fondente e cubetti di arancia candita.

La ricetta ha partecipato a:

Evento web "La cena di Natale in casa CIBO" del 22 dicembre 2020.