



CASSATA SICILIANA DI LUCA MONTERSINO

Ingredienti

INGREDIENTI PER 2 CASSATE

Per il biscotto al marzapane al pistacchio

270 Gr. marzapane al 35% di mandorle
145 Gr. uova tuorlo
140 Gr. uova intere
220 Gr. uova albume
45 Gr. amido di riso
120 Gr. zucchero vanigliato medio
60 Gr. farina di riso
65 Gr. pistacchi in pasta

Per la crema di ricotta di pecora

500 Gr. panna al 35% di materia grassa
350 Gr. Zucchero vagliato medio
200 Gr. burro
40 Gr. arancio candito in purea
40 Gr. limone candito in purea
1 Gr. vaniglia in bacche bourbon
1.400 Gr. ricotta di pecora

13 Gr. agar agar

Per la marmellosa di mandarini

150 Gr. mandarini freschi

100 Gr. arance fresche

80 Gr. mandarino succo

2 Gr. agar agar

80 Gr. zucchero semolato

1 Gr. vaniglia in bacche bourbon

Per la spugna al pistacchio

135 Gr. uova albume

120 Gr. zucchero semolato

65 Gr. pistacchi in pasta

30 Gr. farina 180 w

1 Gr. colore alimentare verde in polvere

Per la namelaka al cioccolato al latte

135 Gr. Latte intero

10 Gr. sciroppo di glucosio

5 Gr. gelatina in polvere

215 Gr. cioccolato al latte

265 Gr. panna al 35% di materia grassa

0,5 Gr. cannella in polvere

Per la mousse agli agrumi di sicilia

250 Gr. mandarino succo

100 Gr. arancia succo

140 Gr. zucchero semolato

10 Gr. gelatina in polvere

1 Gr. arancia scorza

1 Gr. mandarino scorza

Per la finitura

200 Gr. canditi assortiti

20 Gr. pistacchi interi

40 Gr. gelatina neutra a freddo

200 Gr. cioccolato bianco

30 Gr. burro di cacao verde

Procedimento

Per il biscotto al marzapane al pistacchio

Mettere in una caraffa il marzapane, il tuorlo d'uovo, le uova intere e mixare molto bene con un mixer ad immersione. A parte montare l'albume d'uovo con lo zucchero semolato.

Setacciare la farina di riso. A questo punto miselare dal basso verso l'alto la montata di albumi con l'emulsione al marzapane al pistacchio. Unire a pioggia la farina e completare con la pasta pistacchio. Colare in una teglia 40x60 con sul fondo carta da forno ed infornare a 180° per circa 10 minuti.

Per la crema di ricotta di pecora

Disperdere l'agar nella panna fredda; portare a bollore unendo lo zucchero, la vaniglia e gli agrumi canditi in purea. Fuori dal fuoco aggiungere la ricotta e infine il burro.

Mixare bene; far raffreddare il composto in frigorifero.

Per la marmellosa mandarini

Bollire i mandarini interi e le arance in acqua leggermente salata per 20 minuti. Scolare e raffreddare. Tagliare a pezzi mettere in una casseruola unendo agar, succo di mandarino, zucchero e vaniglia. Cuocere il tutto fino a 40 brix quindi mixare unendo il succo di limone. Far raffreddare in frigorifero.

Per la spugna al pistacchio

Mixare tutto insieme e riempire con il composto un sifone da mezzo litro. Chiudere mettere le ricariche e lasciar riposare in frigo per un paio d'ore. A questo punto "sifonare" il composto nei bicchieri di plastica e cuocere a microonde al massimo della potenza per 40 secondi. Tenere da parte.

Per la namelaka al cioccolato al latte e cannella

Portare a bollore il latte con lo sciroppo di glucosio. Sciogliervi dentro la gelatina idratata.

Unire il cioccolato e mixare bene. Profumare con la cannella e mixare con la panna fredda di frigo.

Lasciar cristallizzare la namelaka per almeno 12 ore in frigorifero.

Per la mousse agli agrumi di sicilia

Scaldare una parte del succo di agrumi, unire la gelatina idratata e lo zucchero. Unire il resto dei succhi freddi e profumare con la scorza di agrumi.

Lasciar gelificare una notte in frigorifero quindi, spostare questa gelatina nella planetaria munita di frusta e montare a spuma; ci vorranno circa 30 minuti di montaggio.

Per il montaggio dell'interno del tronchetto

Una volta formata la mousse colarla negli stampi a tronchetto da interno, e stratificarvi sopra la namelaka ormai cristallizzata. Congelare il tutto.

Per il montaggio del tronchetto

Rivestire lo stampo in silicone da tronchetto con il biscotto al marzapane al pistacchio spatolato di marmellosa agli agrumi.

Farvi sopra uno strato di crema di ricotta ed inserivi l'interno congelato di namelake e mousse agli agrumi fatto in precedenza.

Continuare con altra crema di ricotta e "tappare" con altro biscotto al marzapane al pistacchio.

Abbatte il tutto in negativo. Smodellare dallo stampo, decorare al superficie con altra crema di ricotta aiutandosi con un sac a poche munito di bocchetta rigata numero 8.

Garnire con i canditi, pezzi di spugna al pistacchio, le placchette di cioccolato bianco/verdi e i pistacchi.

NOTA: per rivestire lo stampo di biscotto serviranno pezzi da 17x25, per "tappare" da 6x25