



CARTELLATE NEW MOOD

Ingredienti

Per la crema montata alla mandorla

Pannagr.200

Miele gr. 30

Buccia di limone non trattato o Arancia

Cioccolato bianco gr. 150

Burro di cacao polverizzato gr. 20

Mandorla tostata (mixata) gr. 180

Panna fresca fredda gr. 450

Per le cartellate

Farina "00" gr 500

Olio "EVO" gr 50

Vino bianco gr 100 circa

Per le mandorle zuccherate

Zucchero gr. 100

Mandorle non pelate gr. 100

Vaniglia q.b.

Acqua

Procedimento

Per la crema montata alla mandorla

Panna gr. 200

Miele gr. 30

Buccia di limone non trattato o Arancia

Bollire panna, miele e buccia di limone e versare sul cioccolato e burro di cacao polverizzato.

Mixare e unire man mano le mandorle tostate (mixate) e la panna fredda

Coprire il tutto e riporre in frigorifero per una notte.

Al bisogno montare in planetaria e comporre il dolce.

Per le cartellate

Impastare la farina con l'olio extravergine di oliva aggiungendo man mano il vino fino ad ottenere una pasta liscia e ben lavorata di media consistenza.

Avvolgere, appena impastata, in pellicola per alimenti e disporre in frigo a riposare per circa 1 ora.

Trascorso il tempo di riposo, tirare la pasta sottilissima e bucherellarla.

Ricavarne dei dischi di circa 8 cm di diametro e friggerli in abbondante olio.

Per le mandorle zuccherate

Mettere in una casseruola lo zucchero e un po' di acqua ottenendo la densità di una crema, aggiungere le mandorle lavate in precedenza e iniziare la cottura fino alla pralinatura.

Un momento prima di togliere dal fuoco, aggiungere la polpa di vaniglia.

Capovolgere immediatamente su una teglia foderata con carta da forno e lasciare raffreddare prima dell'utilizzo.

Assemblaggio del dolce

Fare la pasta delle cartellate e lasciarla riposare per almeno un ora coperta da pellicola.

Tirlarla sottile, formare dei dischi e friggerli. (si possono preparare in anticipo)

Passare i dischi nel vincotto e lasciarli raffreddare. Montare in planetaria per 1 minuto circa la crema di mandorla, metterla in una sacca da pasticceria munita di bocchetta riccia e assemblare il dolce alternando strati di crema a dischi di cartellata.

Decorare con crema di mandorla, mandorle pralinate e chicchi di melograno.