



## AFRICANI - CASSATE (BISCUIMIX)

MASSE MONTATE - DOLCE TRADIZIONALE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



### SCIROPPO AL RHUM

#### INGREDIENTI

|          |       |
|----------|-------|
| ZUCCHERO | g 700 |
| ACQUA    | g 500 |
| RHUM 70° | g 250 |

#### PREPARAZIONE

Miscelare acqua e zucchero e portarli ad una temperatura di almeno 90°C, dopo completo raffreddamento aggiungere il Rhum.

### RICETTA CASSATINE

#### INGREDIENTI

|                 |         |
|-----------------|---------|
| BISCUIMIX       | g 1.000 |
| ACQUA           | g 600   |
| FARINA "DEBOLE" | g 100   |

#### PREPARAZIONE

Montare in planetaria BISCUIMIX ed acqua per 8-10 minuti a media velocità, quindi incorporare delicatamente la farina precedentemente setacciata.

Con sac à poche munito di bocchetta tonda (diametro 8-10 millimetri), depositare piccole quantità di pasta su teglie, foderate con carta da forno, nelle dimensioni desiderate.

Cuocere in forno statico a 190-200°C per 8-10 minuti con valvola chiusa.

Far raffreddare completamente e successivamente stampare con un tagliapasta di un diametro leggermente più stretto delle cassatine.

## FARCITURA

---

### INGREDIENTI

PASSATA ALBICOCCA Q.B.

## DECORAZIONE

---

### INGREDIENTI

MIRAGEL Q.B.

ZUCCHERO FONDENTE DI CANNA Q.B.

### COMPOSIZIONE FINALE

Accoppiare due cassatine con della PASSATA DI ALBICOCCA.

Immergerle nello sciroppo al rhum per qualche secondo e porle su di una teglia con carta da forno.

Lasciarle riposare in frigorifero per qualche ora.

Dopo il raffreddamento, spennellare la superficie con gelatina a caldo MIRAGEL.

Ricoprire completamente con lo ZUCCHERO FONDENTE DI CANNA al cioccolato, scaldato a circa 50°C.

### I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

E' possibile sostituire lo ZUCCHERO FONDENTE DI CANNA al cioccolato con il COVERDECOR DARK.