



VINCENZO CINARDO

Cassata Siciliana

Ingredienti per uno stampo da 24-26 cm

Per il pan di Spagna

- 325 g di uova
- 150 gr di zucchero
- 75 gr di farina 00
- 75 gr di fecola di patate

Procedimento

Riscaldare le uova, lo zucchero ed una presa di sale fino a 45°C .
Montate il tutto con le fruste elettriche per 15 minuti fin quando l' impasto non diventa spumoso e raddoppia il suo volume.
Una volta montate le uova con lo zucchero, con una paletta di gomma incorporate la farina e la fecola precedentemente setacciate all' impasto. Girate sempre nello stesso verso!
Imburrate la teglia e infarinate. Infornare a 180° C per 35 minuti circa.

Per la crema di ricotta

1 kg di ricotta
250 gr di zucchero
80 gr di gocce di cioccolato fondente

Procedimento

Mettete la ricotta in un colapasta con sotto un piatto fondo e tenetela in frigo per tutta la notte in modo che perda il siero in eccesso.

Il **GIORNO SEGUENTE** passate la ricotta al setaccio e aggiungete lo zucchero.

Per la bagna al rum

100 ml di acqua
50 gr di zucchero:
20 gr di rum
n.1 Scorza di arancia

Procedimento

Preparate la bagna al rum mettendo in un pentolino l'acqua con lo zucchero e la scorza di un'arancia. Non appena lo zucchero si sarà sciolto, togliete dal fuoco, aggiungete il rum e lasciate intiepidire.

Per la pasta di mandorle

- 300 gr di mandorle pelate
- 200 gr di pistacchi pelati Siciliani
- 750 gr di zucchero semolato
- 100 gr di miele d'arancio
- 50 gr di acqua

Procedimento

Mettere in un cutter i primi quattro ingredienti, raffinare e aggiungere poco alla volta l'acqua. Conservare in frigo ben coperto.

Per la glassa di zucchero fondente

- 175 gr di acqua
- 500gr di zucchero
- 87 gr di sciroppo di glucosio

Procedimento

Mettere in un pentolino l'acqua con lo zucchero e portare a bollore, quindi unire lo sciroppo di glucosio e cuocere fino a 115°-117°C. Versare sul marmo in un quadro con un tappeto di silicone e fare raffreddare a temperatura ambiente. Una volta freddo, mettere in planetaria con la foglia e mescolare a velocità media, fino a che diventa bianco; regolare la consistenza con sciroppo a 55°-60°Brix se occorre. Mettere in un contenitore ermetico con un sacchetto di plastica, inumidire la superficie con un po' d'acqua. Conservare a temperatura ambiente (20°-22°).

Per la ghiaccia reale

- 150 gr di zucchero a velo
- 30gr di albume d'uovo
- Qualche goccia di limone

Procedimento

Per preparare la ghiaccia reale, iniziate ponendo un albume in una ciotola insieme a qualche goccia di limone, affinché gli albumi montino meglio , azionate le fruste e quando l'albume sarà ben montato versate nella ciotola poco alla volta lo zucchero a velo ben setacciato. Continuate a lavorare la glassa con le fruste fino a che lo zucchero a velo sarà completamente amalgamato e otterrete una glassa omogenea e senza grumi .

Trasferite la ghiaccia reale in una sac-à-poche e tagliate la punta ottenendo un foro molto fine e stretto che vi servirà per decorare la cassate in modo simpatico e divertente.

LA COMPOSIZIONE DELLA CASSATA

Il **GIORNO PRIMA**

Preparate il pan di Spagna seguendo la ricetta. E' importante che il pan di Spagna riposi una notte perché altrimenti si sbriciola al taglio.

Lo stesso giorno mettete la ricotta in un colapasta con sotto un piatto fondo e tenetela in frigo per tutta la notte in modo che perda il siero in eccesso.

Il **GIORNO SEGUENTE**

Passate la ricotta al setaccio e aggiungete lo zucchero. Mescolate e aggiungete le gocce di cioccolato.

Preparate la bagna al rum mettendo in un pentolino l'acqua con lo zucchero. Non appena lo zucchero si sarà sciolto, togliete dal fuoco, aggiungete il rum e lasciate intiepidire. Affettate il pan di Spagna a fette spesse mezzo centimetro circa.

Preparate la pasta di mandorle. Date alla pasta di mandorle una forma allungata e stendetela con un mattarello cospargendolo con della fecola di patate e realizzate una striscia larga 5 cm circa e realizzate. Foderate la teglia della cassata con della pellicola e disponete la striscia di marzapane sul bordo della teglia.

- Disponete delle **strisce di pan di Spagna sul fondo** e sui bordi tappate gli eventuali buchi.
- Con un pennello **applicare la bagna al rum sul pan di Spagna** (sia sul fondo che sui bordi) evitando il marzapane.
- Versate la crema di ricotta nello stampo e livellate.

- Coprite la ricotta con le **altre strisce di pan di Spagna** ricordando di bagnare con la bagna la parte che va all'interno.
- **Tappate tutti i buchi** con il restante pan di Spagna.
- capovolgete su un piatto di diametro più grande, lasciate la pellicola e conservate in frigo.

Il TERZO GIORNO

- Scaldare il fondente e glassare la cassata sia lateralmente e sopra.
- Decorare con la frutta candita a piacere
- Decorare con ghiaccia reale