

## CASSATA SICILIANA ELITE'

### INGREDIENTI:

#### PER LA CREMA DI RICOTTA DI PECORA

Gr.125 Panna al 35% di materia grassa

Gr. 87 Zucchero vagliato medio

Gr. 50 Burro

Gr. 350 Ricotta di pecora

Gr. 5 Gelatina alimentare

#### PER IL BISCOTTO AL MARZAPANE

Gr. 68 Marzapane al 35% di mandorle

Gr. 36 Uova tuorlo

Gr. 35 Uova intere

Gr. 55 Uova albume

Gr. 11 Amido di riso

Gr. 30 Zucchero vagliato medio

#### PER LA MOUSSE AGLI AGRUMI DI SICILIA

Gr. 65 Succo di mandarino

Gr. 25 Succo di arancia

Gr. 35 Zucchero semolato

Gr. 3 Gelatina alimentare

#### PER IL CROCCANTE AL CIOCCOLATO FONDEnte

#### E SALE MARINO DI TRAPANI

Gr. 50 Burro

Gr. 40 Zucchero di canna

Gr. 18 Zucchero semolato

Gr. 50 Cioccolato fondente

Gr. 11 Cacao

Gr. 1,5 Bicarbonato

Gr. 67 Farina debole

Gr. 1,5 Sale marino di Trapani

#### PER LA NAMELAKA AL CIOCCOLATO AL LATTE

Gr. 67 Latte intero

Gr. 5 Sciroppo di glucosio

Gr. 107 Cioccolato al latte

Gr. 130 Panna al 38% di materia grassa

Gr. 0,2 Cannella in polvere

#### RIDUZIONE DI PASSITO

Gr. 100 Passito di Pantelleria

Gr. 30 Sciroppo di glucosio.



Michele Mineo