

## Cassata siciliana

### Preparazione

#### Per la farcia di ricotta

1. Amalgamare la ricotta (che dovrà essere ben scolata dal suo siero) con lo zucchero e i semini della bacca di vaniglia, e lasciare riposare per circa un'ora.
2. Passare il tutto al setaccio in modo da ottenere una crema fine e morbida, se necessario ripetere l'operazione.
3. Unire infine le gocce di cioccolato e i cubetti di canditi.

#### Per la pasta reale

1. In una casseruola unire l'acqua con lo zucchero, porre sul fuoco e far sciogliere a fiamma dolce fino a quando lo sciroppo inizia a filare (circa 121 °C).
2. Aggiungere la farina di mandorle, il colorante verde e mescolare bene.
3. Versare il composto su un piano di lavoro e farlo raffreddare muovendolo con una spatola.
4. Lavorare il composto sul piano di lavoro, dargli la forma di un panetto ed avvolgerlo con pellicola.

#### Per il Pan di Spagna

1. Porre le uova nella vasca della planetaria, unire lo zucchero e montare fino a quando formano il "nastro".
2. Incorporare poca per volta la farina, mescolando delicatamente con una spatola di gomma, con movimenti dall'alto verso il basso, in modo da non sgonfiare la preparazione.
3. Versare il composto in uno stampo imburrato ed infarinato e cuocere in forno a 180°C per circa 25-30'.

#### Per la glassa di zucchero all'acqua

1. In una casseruola sciogliere lo zucchero a velo con l'acqua, mettere sul fuoco e lasciare sfiorare l'ebollizione.

Note: Per evitare la cristallizzazione dello zucchero e rendere la glassa più elastica è possibile aggiungere 20 g di sciroppo di glucosio.

#### Per la ghiaccia reale

1. In una bastardella semisferica sbattere l'albume ed unire poco alla volta lo zucchero a velo setacciato.
2. Mescolare con una frusta in modo energico fino a quando il composto diventi di un colore bianco candito e dalla consistenza e ben sostenuta (se si tira con il dito su un tavolo da lavoro, la punta che si forma deve rimanere rigida).
3. Unire le gocce di succo di limone e mescolare bene.

4. Coprire con pellicola e conservare in frigorifero fino al momento dell'utilizzo.

1. Pulire il pan di spagna, eliminando tutta la crosta esterna.

2. Tagliare il pan di spagna a fette spesse circa 7-8 mm e larghe 5-6 cm, quindi ricavare con parte delle strisce dei trapezi (necessario perché il bordo dello stampo è svasato) aventi l'altezza uguale a quella dei bordi dello stampo (in genere 5 cm) e la base di ca 3 cm.

2. Stendere con un matterello il marzapane ad uno spessore di circa 5 mm e ritagliare dei trapezi di eguale misura di quelli ottenuti dalle fette di Pan di Spagna.

3. Spolverare l'apposito stampo per cassata siciliana (bordi svasati e fondo leggermente rialzato) con zucchero a velo e rivestirne le pareti dello con i "trapezi" di Pan di Spagna e di pasta reale, disposti in modo alternato e gli uni con la base più lunga verso il basso, e gli altri verso l'alto, in modo da incastrarli bene e non lasciare spazi vuoti.

4. Ricoprire anche la base dello stampo con le fette di Pan di Spagna.

5. Riempire lo stampo con la crema di ricotta, e livellare bene con una spatola.

6. Richiudere con altre fette di Pan di Spagna o con i vari ritagli avanzati, chiudere con pellicola e porre in frigorifero a rassodare per alcune ore.

8. Sformare la cassata su un vassoio, e con l'ausilio di una spatola, ricoprirla con la glassa all'acqua o lo zucchero fondente creando uno strato molto sottile.

8. Guarnire la cassata con la frutta candita affettata e decorarla con la glassa reale. Conservare in frigorifero.

## Consigli & curiosità

a) Dolce tipico della gastronomia siciliana, in particolare di Palermo. Ha origini arabe e viene preparato soprattutto durante le festività pasquali.

b) La superficie della cassata dovrebbe essere glassata con lo zucchero fondente, ma il procedimento per la preparazione del fondente è molto più laborioso.

### zucchero fondente

Ingredienti: 250 g di zucchero, 80 g di acqua, 50 g di sciroppo di glucosio.

Procedimento:

1. In una casseruola di rame portare a bollore l'acqua con lo zucchero;
2. Aggiungere il glucosio quando il composto è vicino all'ebollizione e continuare la cottura fino a raggiungere la piccola palla (114/115°C);
3. Versare lo zucchero su un tappetino silpat o su tavolo di marmo e lasciarlo intiepidire;
4. A questo punto iniziare a lavorare lo zucchero con una spatola d'acciaio, mescolandolo, sollevandolo e raccogliendolo verso il centro;
5. Quando il composto raggiunge una certa consistenza si può continuare la lavorazione anche con le mani

inumidite.

6. Lavorare il preparato fino a quando diventa omogeneo, liscio e di colore bianco.
7. Dare al preparato una forma a panetto, avvolgerlo con pellicola e conservarlo in un luogo fresco ed asciutto,
8. Al momento dell'utilizzo scaldare lo zucchero a bagnomaria per dargli la giusta fluidità .
9. Per evitare la cristallizzazione del fondente, il dolce, prima di essere glassato, può essere spalmato con un sottile strato di gelatina.

### Ricetta dello chef A. Solillo