
CASSATA CINESE

Autore: Francesco Torelli



Era nata come una provocazione che alcuni giorni fa lanciai a Francesco Torelli, attualmente Executive Chef del Lavanda Restaurant nella città di [Hangzhou](#). Perché non fai la cassata e la presenti ai cinesi ? Lui, titubante, accettò, facendo presente le grandi difficoltà che avrebbe avuto a reperire le materie prime, ma essendo amante delle sfide cominciò subito a fare delle prove, adattando il gusto ai suoi clienti orientali e utilizzando quei pochi ingredienti reperibili adatti all'impresa.

Ed ecco che dopo alcune prove, a detta sua non entusiasmanti, mi ha mandato una cassata cinese ricoperta al cioccolato ! Certo che, se l'avesse fatta in Sicilia, ma forse anche in Italia, sarebbe stato passibile di interramento fino alla cintola e relativa lapidazione, ma considerando che è in Cina... gliela facciamo passare liscia e magari lo prendiamo come un omaggio alla Sicilia. Un dolce che, esteticamente non ricorda neanche un pò il suo omologo famoso nel mondo, ma almeno, come sapore, illudiamoci pure che gli somigli. Purtroppo manca anche l'importantissima ricotta di pecora, sembra che in Cina non esista, è stata infatti sostituita con quella di vaccino, per il resto... giudicate voi ma per favore, non ironizzate sul nome sostituendo le due "s" di cassata con una coppia di "z" ! La cassata è stata presentata in occasione di un matrimonio e, anche se i cinesi non amano il formaggio, i piatti sono tornati indietro tutti vuoti ! Questa sarà l'ultima ricetta di Torelli dalla Cina, ha infatti già firmato un nuovo contratto con il ristorante siberiano "Figaro" nella città di [Irkutsk](#) proprio sopra la Mongolia, 100 coperti e solo alta cucina italiana, speriamo che almeno in Russia sia più fortunato nel reperimento della ricotta, magari ci prepara pure la cassata russa !

PER RIPIENO

1 cucchiaino di cannella in polvere
100 gr di gocce di cioccolato
50 gr di pistacchi pelati
800 gr di ricotta
3 cucchiari di amaretto di saronno
mezzo cucchiaino di estratto di vanilina
500 gr di zucchero al velo

PER MARZAPANE

200 ml di acqua
200 gr di farina di mandorle
1 bustina di vanilina
200 gr di zucchero

PER GLASSA

cioccolato
zucchero
acqua
burro

PER PAN DI SPAGNA

75 gr di farina
75 gr di fecola di patate
5 uova
un pizzico di sale
150 gr di zucchero

Preparazione

Passo al setaccio la ricotta e con un cucchiaio incorporo zucchero al velo, vanilina, pistacchi, e amaretto di saronno, amalgamato per bene unisco gocce di cioccolato e pistacchi.

Per il marzapane: in un tegame metto 200 gr di zucchero e 200 ml di acqua, quando lo zucchero inizia a filare incorporo 200 gr di farina di mandorle e la vanilina; mentre è tiepido lo lavoro fino a farlo diventare liscio ed omogeneo.

Per pan di spagna: in una planetaria metto uova, zucchero e sale fino a farle diventare un impasto cremoso ed omogeneo, a questo punto aggiungo la farina e la fecola di patate, facendo attenzione a non far far grumi, imburro e infarino una tortiera rotonda, verso l'impasto e metto in forno a 180 gradi per 35-40 minuti senza mai aprire il forno. Quando si sarà raffreddato, taglio il pan di spagna in 3 dischi.

Fodero una tortiera con carta da forno e metto sul fondo un disco di pan di spagna, fodero anche il bordo e con quadrati di pan di spagna e marzapane fodero i bordi e metto crema di ricotta poi un disco di pan di spagna. Volendo si può fare ancora uno strato ma si può finire anche al primo passaggio.

Metto in frigo a solidificare per 2 ore, passato questo tempo rovescio su un piatto e rimetto in frigo.

Preparo la glassa facendo prima sciogliere lo zucchero in acqua e poi, aggiungendo del cioccolato, faccio restringere e con questa salsa glasso la mia cassata rivisitata. Volendo si può guarnire con qualche amaretto intero o sbriciolati.

Note

Nessuna descrizione

Tempo di preparazione	1 h 30 min	Difficoltà	Difficile
Porzioni	6 porzioni	Spesa	
Nazione/Regione		Costo per porzione	

