Iginio Massari The Sweetman, le coppette di ricotta al caramello. VIDEO

massari-4-fc9872d9

COPPETTE DI RICOTTA AL CARAMELLO

Ingredienti

Crema di ricotta

400 g di ricotta

50 g di zucchero a velo

La scorza di 1 arancia

Crumble

50 g di farina

40 g di zucchero di canna

40 g di burro freddo

20 g di cacao in polvere

1 pizzico di sale

Salsa al caramello

150 g di zucchero

20 g di acqua

80 g di panna

Decorazioni

Gocce di cioccolato al latte q.b.

Preparazione

Crema di ricotta

Con le fruste elettriche amalgamare la ricotta con lo zucchero velo e la scorza dell'arancia grattugiata.

Crumle

Versare la farina e il cacao setacciati in una ciotola e unire lo zucchero di canna. Aggiungere poi il burro freddo e creare della granella piccola con le mani. Infornare il crumble sparso con regolarità su una teglia coperta da carta da forno, cuocere per 15 min a 160°C.

Salsa al caramello

Cuocere in un piccolo tegame lo zucchero con l'acqua a fuoco moderato, mescolare con un cucchiaio, quando lo zucchero comincia a cristallizzarsi abbassare la fiamma e continuare a cuocere fino a che lo zucchero non sarà caramellato e sciolto. Aggiungere in tre volte la panna liquida,
facendo attenzione che l'operazione non procuri un eccesso di ebollizione.

Composizione

Comporre il bicchierino partendo dal basso con la crema di ricotta e con l'aiuto del sac a poche e di una bocchetta n.8, poi la salsa al caramello fredda e il crumble.
Ripetere l'operazione e decorare con gocce di cioccolato a latte.

Iginio Massari The Sweetman