



ORO DI SICILIA



[VaGLiaTO FiNE](#)



Accademia
Maestri
Pasticceri
Italiani

Questa ricetta è stata ideata da:
[GINO FABBRI - Accademico AMPI](#)

Ingredienti

Meringa italiana

60 g Acqua
250 g Zucchero Vagliato Medio
125 g Albume

Crema al mandarino

100 g Mascarpone
18 g Purea di mandarino, al 9% zucchero
10 g Mandarino, concentrato surgelato
4 g Succo di limone
6 gocce Olio essenziale di mandarino
136 g Meringa italiana
4 g Gelatina animale in fogli
240 g Panna 35%

Pasta di agrumi canditi

250 g Pasta di arancia
250 g Pasta di limone
23 g Pasta di pompelmo rosa candito
12 g Succo di limone

Bianco Mangiare

412 g Marzapane
30 g Amido di riso

900 g Latte fresco
3/4 Baccello di vaniglia
18 g Gelatina animale in fogli
1.050 g Panna montata

Bagna al mandarino

147 g Acqua
147 g Zucchero Vagliato Fine
125 g Mandarino estratto Wolfberger 60°

Glassa di mandarino

170 g Polpa mandarino al 10 %
28 g Glucosio
22 g Zucchero Vagliato Medio
4 g Pectina NH
413 g Glassa neutra
6 g Succo di limone
35 g Acqua
1 goccia Olio essenziale di mandarino
11 gocce Colorante arancio
Q.b. Oro perlato in polvere

MONTAGGIO DEL DOLCE

Q.b. Cioccolato temperato
Q.b. Marzapane in pasta

Procedimento

- | | |
|----------------------------|--|
| 1. Meringa italiana | Realizzate uno sciroppo con acqua e zucchero, cuocetelo a 121°C e versatelo sugli albumi montati. Continuate a mescolare fino a raffreddamento. |
| 2. Crema al mandarino | Mescolate il mascarpone con la purea di mandarino, il concentrato, il succo di limone e l'olio essenziale. Aggiungete la meringa italiana poi la gelatina fusa, precedentemente reidratata in acqua fredda. Per ultimo, aggiungete la panna leggermente montata. |
| 3. Pasta di agrumi canditi | Impastate bene tutti gli ingredienti e stendete ad uno spessore di 3 mm con l'aiuto di un matterello. |

4. Bianco Mangiare

Mettete il marzapane tritato finissimo con l'amido di riso in planetaria con lo scudo, versate a filo il latte precedentemente portato a bollore con la vaniglia e mescolate fino ad ottenere un composto omogeneo. Filtrate con un colino a cono.

Versate il composto in una casseruola, cuocete sul fuoco mescolando in continuazione per evitare di bruciare la crema, fino a quando si raggiunge la temperatura di 84°C.

Quando questa crema è ancora calda incorporate la gelatina precedentemente ammollata in acqua fredda.

Utilizzando un frullino ad immersione, emulsionate la crema per 3 minuti circa fino a quando non si raggiunge la temperatura di 28-30° C.

Unite la panna montata mescolando delicatamente.

5. Bagna al mandarino

Realizzate uno sciroppo con l'acqua e lo zucchero.

Una volta raffreddato, aggiungere l'estratto di mandarino e lasciare riposare una notte a temperatura ambiente.

6. Glassa di mandarino

In una casseruola, mescolate la polpa di mandarino, il glucosio, lo zucchero e la pectina e cuocete sul fuoco lasciando bollire per 3 minuti. Unite tutti gli altri ingredienti e lasciate riposare una notte a recipiente coperto.

Utilizzate la glassa con la pistola a spruzzo alla temperatura di 60°C.

Ritagliare dei dischi di diametro 16 cm dalla pasta di agrumi candita e appoggiate questi dischi su una sfoglia di marzapane dello spessore di 1 mm.

Stendete uno strato sottilissimo di cioccolato temperato ed appoggiate sopra il disco di pasta di agrumi e mandorla, avendo cura di appoggiare la mandorla a contatto con il cioccolato. Ritagliate il disco e conservatelo al fresco.

Tagliate il pan di Spagna ad uno spessore di circa 7 mm, bagnatelo generosamente con la bagna al mandarino ed appoggiate il disco di pasta di agrumi sopra.

7. MONTAGGIO DEL DOLCE

Stendete uno strato di circa 1 cm di crema al mandarino sopra alla sfoglia di cioccolato, appoggiate sopra alla crema un altro strato di pan di Spagna e bagnatelo molto bene con la bagna al mandarino.

Conservate in freezer mentre preparate il bianco mangiare.

Sformate l'interno del diametro 16 cm e ponetelo all'interno di un anello diametro 18 cm, riempite con il bianco mangiare gli spazi al bordo e sopra ed abbattete.

Quando pronto, togliete dall'anello e glassate a spruzzo con la glassa al mandarino. Decorate e consigliate di consumarlo ad una temperatura tra 4/8°C.