

**irca****Linea preparati per pasticceria****BISCUIMIX**

Africani-Cassate

---

**SCIROPPO AL RHUM**

---

Zucchero	g 700
Acqua	g 500
Rhum 70°	g 250

Miscelare acqua e zucchero e portarli ad una temperatura di almeno 90°C, dopo completo raffreddamento aggiungere il Rhum.

---

**RICETTA CASSATINE**

---

BISCUIMIX	g 1.000
Acqua	g 600
Farina "debole"	g 100

Montare BISCUIMIX ed acqua per 8-10 minuti a media velocità in planetaria, quindi incorporare delicatamente la farina previamente setacciata. Con sacco a poche munito di bocchetta tonda (diametro 8-10 millimetri) depositare piccole dosi di pasta su teglie con carta da forno nelle dimensioni desiderate. Cuocere a 190-200°C per 8-10 minuti con valvola chiusa. Far raffreddare completamente e poi stampare con un tagliapasta di un diametro leggermente più stretto delle cassatine. Accoppiare due cassatine con della PASSATA DI ALBICOCCA, immergerle nello sciroppo al Rhum per qualche secondo, porle su di una teglia con carta da forno e lasciarle riposare in frigorifero per qualche ora. Pennellare la superficie con gelatina a caldo MIRAGEL o RIFLEX o ricoprire completamente con ZUCCHERO FONDENTE al cioccolato scaldato a circa 50°C.