

Crema di ricotta - [Visualizza sul sito](#)
di Cristina

Per cannoli, cassata, choux, cuccia, cassatelle di Castellammare, cassata al forno, iris, cartocci ...



Kg. 1 di ricotta di pecora

350 g. di zucchero
50 g. di gocce di cioccolato fondente
100 g. di zuccata a cubetti

1 cucchiaino da caffè raso di sale fino (solo se la ricotta non è di provenienza siciliana)

Acquisto:

per ottenere un'ottima crema occorre lavorare ricotta di pecora, di consistenza decisamente più ricca di grassi e quindi più corposa della ricotta di mucca (che però è meno calorica).

Sedimentazione:

Bisogna comprarla con debito anticipo perchè fondamentale è lasciarla colare in un colino in frigo per 24 ore in modo da separarla dal siero di lavorazione che vi rimane incorporato, anche se dall'aspetto vi appare asciutta.

Lavorazione:

Si procede quindi alla macerazione con lo zucchero.

Per 1 chilo di ricotta 350 g. di zucchero o più, secondo i gusti (esagerata la dose dei nostri pasticceri di 650 g. di zucchero per chilo, ma è un éscamotage per conservare i dolci più a lungo e per speculare sul peso).

Quindi con un frullino si amalgama la ricotta allo zucchero e si lascia insaporire in frigo alcune ore. Se usate ricotta non siciliana, è in questa fase che dovete aggiungere il sale.

Dopo si dovrebbe setacciare cioè farla passare con l'aiuto di una spatola attraverso le maglie del setaccio per un paio di volte (operazione che le dà volume e sofficità). Ma io la lavoro solo col frullino. La lavorazione con le fruste a filo nella planetaria le dà un'ottima consistenza

Rifinitura:

Adesso si può condire: cubetti di zuccata e gocce di cioccolato fondente, ma da amalgamare rigorosamente a mano perchè il frullino danneggerebbe le gocce di cioccolato e la ricotta si sporcherebbe, mentre condizione essenziale è che rimanga di un bellissimo bianco candido (quindi proibito usare la cioccolato tagliata in casa).

Le dosi di cioccolato e zuccata sono orientative in quanto cambiano secondo i gusti personali.