

# Pensiero d'amore 2017 **La ricetta** (per max 25/30 pezzi)

## **Pasta bigné:**

250 gr. di acqua  
250 gr. di burro o margarina  
250 gr. di farina "00"  
6/7 uova intere  
1 gr. di colorante in polvere rosso  
Semi di papavero  
Pizzico di sale

## **Crema cheesecake:**

375 gr. di panna fresca  
200 gr. di zucchero a velo  
150 gr. di burro  
250 gr. di philadelphia o formaggio simile  
250 gr. di yogurt greco  
250 gr. di ricotta  
15 gr. di agar agar



## **Note:**

Il dolce si può creare al momento, oppure qualche ora prima dell'evento; i bigné di possono preparare qualche giorno prima abattendoli, e utilizzarli anche 30 minuti prima della preparazione. Per eventuali chiarimenti sulla ricetta si prega di contattare la pastry chef **Porzia Vitali** al numero **339 - 3885011**. Invitiamo a postare le vostre foto sulla pagina Facebook dei Borghi più belli d'Italia e di Porzia Vitali.

## **Procedimento pasta bigné:**

In una casseruola, inserire acqua, margarina, pizzico di sale e colorante in polvere rosso, far bollire, mentre bolle versare la farina tutto d'un colpo, mescolare con una frusta e cuocere fino ad ottenere un composto che si stacchi dalle pareti. Passare il composto in planetaria con gancio K, far girare a media velocità poi inserire le uova poco per volta. Inserire l'impasto in un sac à poche con beccuccio liscio, formare in una teglia con carta da forno dei bigné, fate il primo giro poi sovrapponetevi il secondo giro chiudendo al centro per un diametro di circa 4/5 cm. Decorare se avete piacere con dei semi di papavero. Infornare a forno preriscaldato a 240° per 15/20 minuti a valvola chiusa, aprirla negli ultimi 5 minuti.

## **Procedimento crema cheesecake:**

Portare a bollore la panna con lo zucchero e l'agar agar. Unire fuori dal fuoco il burro e infine i formaggi. Miscelare bene con una frusta o con uno sbattitore elettrico e far raffreddare in frigo per 5/6 ore.

## **Finitura del dolce:** LAMPONI FRESCHI, FOGLIE DI MENTA, ZUCCHERO A VELO.

Tagliare la parte superiore del bigné, inserire nel fondo uno spuntone di crema cheesecake e un lampone fresco, fino a completare il fondo. Appoggiare la parte superiore precedentemente tagliata al contrario, farcire come il fondo, cospargere con lo zucchero a velo e decorare con qualche foglia di menta fresca.

