

## LA ROSATA



Foto cortesia di Nicola Severino

La Rosata realizzata da *Cinzia Maturi – Cake & Food Designer* per il Cicalino è una crostata morbida con salsa ai frutti di bosco, ganache al cioccolato fondente, cremino al cacao amaro e croccante al profumo di rosa.

### **Ingredienti:**

#### CAKE AL CIOCCOLATO

5 uova intere  
250 gr di zucchero  
250 gr di farina 00  
80 gr di cacao amaro  
24 gr di lievito per dolci  
150 ml di latte intero  
120 gr di burro sciolto

#### SALSA AI FRUTTI DI BOSCO

100 gr di frutti di bosco congelati  
50 gr di zucchero di canna  
1 pizzico di cannella

#### GANACHE AL CIOCCOLATO FONDENTE

100 gr di cioccolato fondente in pezzi  
100 gr di panna al 35%

### CREMOSO AL BURRO E CACAO AMARO

2 uova intere  
200 ml di latte  
80 gr di cacao amaro  
10 cucchiaini di zucchero semolato  
500 gr di zucchero

### CROCCANTE ALLA ROSA

200 gr di zucchero semolato  
1/2 cucchiaino di acqua  
Petalini di rosa essiccati

### **Procedimento:**

#### CAKE AL CACAO AMARO

Mescolare insieme tutti gli ingredienti in planetaria con la frusta, lavorare fino a quando l'impasto diventa liscio e cremoso. Versare in uno stampo e cuocere a 175° per circa 30 minuti e comunque fino a quando la base non risulti ben cotta e asciutta.

#### SALSA AI FRUTTI DI BOSCO

In una pentola antiaderente versare tutti gli ingredienti e cuocere a fuoco moderato fino a quando i frutti non iniziano a essere morbidi e sfatti. Far raffreddare.

#### GANACHE AL CIOCCOLATO FONDENTE

Scaldare la panna fino a raggiungere i 70° circa e comunque prima del punto di ebollizione. Sciogliere il cioccolato fondente. Aggiungere la panna al cioccolato in 3 fasi e mescolare bene fino a che non diventa liscio e cremoso.

#### CREMOSO DI BURRO E CACAO AMARO

In una pentola mescolare le uova con lo zucchero, aggiungere il cacao e gradualmente il latte intiepidito.

Mettere sul fuoco basso e mescolare continuamente fino a che la crema non si addensa. In planetaria lavorare il burro e farlo gonfiare. Gradatamente aggiungere la crema al cacao fredda, continuare a lavorare la crema fino a quando non è perfettamente lavorata.

#### CROCCANTE ALLE ROSE

In una pentola antiaderente mettere lo zucchero e l'acqua. Dare sciogliere lo zucchero fino a che non diventa ambrato e completamente sciolto. Aggiungere i petalini di rosa e versare su un piano per far raffreddare.

### **Composizione:**

Versare la salsa ai frutti di bosco sulla base del cake al cioccolato.

Mettere in congelatore per far indurire la base.

Versare la ganache ancora morbida sulla salsa ai frutti di bosco e creare uno strato omogeneo senza farla sbordare.

Mettere in frigo per far raffreddare bene.

Mettere la crema al burro e cacao in una *sac a poche* con una punta a stella, creare delle rosette con la crema sul top della torta. Finire di decorare con pezzi di croccante alle rose