

Cassata Barocca: il Re delle Torte Renato Ardovino omaggia la Sicilia

Autore: Redazione

Data: 18 Ottobre 2021



La Regina dei dolci siciliani in tv

- **Cassata Barocca** di Renato Ardovino, la [ricetta](#) con ricotta di bufala.
- La versione del programma “**La dolce bottega di Renato**”.
- Ecco come si fa: **ingredienti**, procedimento e **curiosità**.

Una [regina della pasticceria](#) non ha bisogno di **presentazioni**, ma noi vogliamo presentarla lo stesso. La [Cassata Siciliana](#) è un vero trionfo di gusto e colore. Scenografica e deliziosa, vanta una **tradizione** secolare e [rappresenta la Trinacria](#) in tutto il mondo. Per rendere omaggio a questo dolce, il pasticciere della tv **Renato Ardovino** ha deciso di proporre la sua versione della Cassata Barocca. La Sicilia, dunque, è stata protagonista dello **show di Real Time** “La dolce bottega di Renato”.

La versione proposta da Ardovino ha alcune piccole modifiche, che si fanno notare al palato. Viene utilizzata la *ricotta di bufala* di Battipaglia. Un prodotto che il [pasticciere](#) conosce bene, perché è proprio di quelle parti. Viene anche usato, per la bagna, un liquore di Benevento. Per il resto, non ci

sono grandi differenze e l'effetto scenografico è davvero strepitoso. Vediamo subito come procedere: alla fine della ricetta, trovate anche il **VIDEO** completo. Vi ricordiamo di **far scolare bene la ricotta**, lasciandola in frigo per almeno una notte, in un setaccio o in un colapasta.



La Cassata di Renato Ardovino

Ricetta Cassata Barocca di Renato

Ingredienti

Per il pan di Spagna

- 180 g farina 00;
- 140 g zucchero;
- 5 uova intere.

Per la farcitura

- 200 g zucchero a velo;
- 700 g ricotta di bufala;
- 50 g scaglie di cioccolato fondente.

Per la bagna

- 200 ml acqua;
- 70 g zucchero;
- Liquore di Benevento.

Per la glassa a freddo e la decorazione

- 350 g zucchero a velo;
- Acqua gasata;
- 1 cucchiaino di succo di limone;
- 400 g marzapane;
- Frutta candita.

Procedimento

1. Per fare la Cassata Barocca, iniziamo dal Pan di Spagna.
2. Montiamo con le fruste le uova intere insieme allo zucchero, per circa 10-15 minuti. Bisogna ottenere un composto montato e ben fermo.
3. Incorporiamo la farina setacciata, mescolando delicatamente con una spatola.
4. Trasferiamo l'impasto in una tortiera imburrata ed infarinata.
5. Cuociamo in forno caldo e statico a 160° per 25-30 minuti, senza mai aprire il forno.
6. Passiamo alla crema.
7. Setacciamo la ricotta, che dev'essere ben asciutta, quindi uniamo lo zucchero a velo e mescoliamo.
8. Lasciamo riposare in frigorifero per qualche ora.
9. Per la bagna, facciamo bollire per un paio di minuti l'acqua e lo zucchero.
10. Spegniamo, lasciamo intiepidire, quindi aggiungiamo un po' di liquore per aromatizzare (questo passaggio è a discrezione).
11. Adesso tocca alla glassa.
12. Mettiamo lo zucchero a velo in una ciotola, aggiungiamo un cucchiaino di succo di limone e cominciamo a mescolare, aggiungendo l'acqua fredda qualche goccia per volta, fino ad ottenere la giusta consistenza.
13. Tagliamo il pan di Spagna a fettine spesse circa mezzo centimetro.
14. Con queste ultime, foderiamo una tortiera (fondo e lati) dalle pareti svasate del diametro di circa 24 cm.
15. Inumidiamo il pan di Spagna con la bagna, quindi farciamo con la crema di ricotta e le scaglie di cioccolato fondente fino a raggiungere il bordo dello stampo.
16. Rivestiamo la crema con altre fette di pan di Spagna, che andremo a inumidire con la bagna.
17. Copriamo con un vassoio, pressiamo, capovolgiamo la torta e mettiamo in frigo per qualche ora.
18. Sformiamo la torta, capovolgendola.
19. Foderiamo i bordi con il marzapane steso ad uno spessore di 2-3 mm circa.
20. Copriamo la superficie con decori e ghirigori di glassa a freddo.
21. Decoriamo con la frutta candita.
22. Il dolce è pronto! Ecco il video passo dopo passo.

Video Cassata di Renato

Riferimento articolo: <https://www.siciliafan.it/cassata-barocca-ricetta-la-dolce-bottega-di-renato/>

Generato il 19/04/2025