



...LA TORTA DI PASQUA... "RINASCITA"

GIOVEDÌ 9 APRILE ore
21:00

Iniziamo a creare le basi
per il nostro dolce di
Pasqua! "RINASCITA"

Oggi prepariamo:

- La Glassa a Specchio Rossa
- La Mousse allo Yogurt
- Ganache al Lampone

MATERIALE / UTENSILI per il giorno 09.04

- Piano cottura
- Frusta o mestolo (anche un cucchiaino)
- ciotole di varie misure
- 2 pentolini medi (deve contenere almeno 1/2 lt)
- 1 colino o passino (ma non è indispensabile)
- Planetaria o frullino elettrico
- 1 STAMPO IN SILICONE DA 14 cm o 15 o 16 o 17 o 18 (OPPURE VA BENE Una teglia, un pentolino circolare, un contenitore delle stesse misure dello stampo)
- 1 TORTIERA da 21 cm o 22 cm o 23 cm o 24 cm o 25 (SI ANCHE MICROFORATI)

Lo scarto tra lo stampo e la tortiera, deve essere di almeno 6/7 cm. Io la creerò usando uno stampo da 16 cm e la tortiera da 22 cm (cm = sempre al diametro)

- Microonde o (bagnomaria. Preparati già se non hai il microonde)
- Spray staccante (va benissimo anche del burro sciolto e della farina per imburrare la tortiera)
- Termometro da cucina (Se non c'è facciamo senza)
- Minipimer
- 1 caraffa
- Pellicola ad uso alimentare

INGREDIENTI Per la GLASSA A SPECCHIO ROSSA:

100 g Acqua
83 g Zucchero
116 g Glucosio (Il miele non va bene)
67 g Latte condensato zuccherato (Nestlé)
10 g Gelatina in fogli
50 g di acqua fredda per gelatina
120 g Cioccolato bianco tritato (ottimo marca ZAINI - EMILIA)
Colorante in polvere Rosso

PROCEDIMENTO:

Spezzettate e idratate la gelatina nella propria acqua (i 50 g). In un pentolino, inserite lo zucchero, il glucosio e l'acqua, portate tutto a 103 C° (se avete il termometro, altrimenti a forte e vigorosa ebollizione per circa 1 minuto).

Aggiungete il latte condensato, la gelatina idratata e versate sopra il cioccolato bianco.

Una volta sciolto, aggiungete il colorante e passate il tutto a minipimer.

Fate riposare in frigorifero per circa 8/10 ore.

Al momento del glassaggio, portate la glassa a 32/35 C° (con microonde o bagnomaria) e seguite le istruzioni di Montaggio e decoro.

INGREDIENTI Per la MOUSSE ALLO YOGURT e VANIGLIA:

100 g Yogurt Intero
240 g Panna fresca (da dividere in due: 40 g - 200 g)
5 g gelatina
25 g acqua fredda
160 g Cioccolato Bianco tritato
½ bacca di vaniglia

PROCEDIMENTO:

Spezzettate e Idratate la gelatina nell'acqua fredda.

A parte, In un pentolino, scaldare lo yogurt, i semini della bacca di vaniglia e i 40 g di panna fresca.

Unite il cioccolato bianco e fate sciogliere tutto fuori dal fuoco (o induzione).

Aggiungete la gelatina (con tutta la sua acqua) e attendete che il composto raggiunga i 35/40 gradi.

Semi Montate i restanti 200 g di panna e unite al composto precedente.

Inserite la mousse nello stampo (o in una tortiera o pentolina foderata di carta pellicola per alimenti. Congelate il tutto per almeno 8/10 ore.

INGREDIENTI Per la GANACHE AL LAMPONE:

120 g. Cioccolato bianco
100 g. Panna fresca
90 g. Lamponi freschi (o Fragole se non si trovano)
5 g Gelatina in fogli
25 g Acqua fredda

PROCEDIMENTO:

Spezzettate e Idratate la gelatina nell'acqua fredda per circa 6/7 minuto. In un contenitore inserite il cioccolato bianco e la panna, fate sciogliere a microonde (o bagnomaria).

Successivamente, mescolate il composto di panna e cioccolato con la gelatina idratata e la sua acqua. inserite i lamponi e passate il tutto a minipimer (frullatore a immersione).

Fate riposare in frigorifero per almeno 7/8 ore. Utilizzate come da procedimento.

SABATO 11 APRILE ore 15:00

Terminiamo il nostro dolce di Pasqua! “RINASCITA”

Oggi prepariamo:

- La pasta frolla Sablée classica
- Frangipane variegato ai frutti di bosco
- Creazione e decoro della torta

MATERIALE / UTENSILI per il giorno 15.04

- mattarello per stendere la frolla e un po' di farina (farina di riso per il senza glutine)
- Frusta o mestolo (anche un cucchiaino)
- ciotole di varie misure
- 1 colino o passino (ma non è indispensabile)
- Planetaria o frullino elettrico
- Microonde o (bagnomaria. Preparati già se non hai il microonde)
- Spray staccante (va benissimo anche del burro sciolto e della farina per imburare la tortiera)
- La tortiera presente negli utensili di giovedì

Inoltre per il decoro ci servirà...

- Frutti di bosco misti e fragole (circa 500 g)
- Fiori Eduli (es. Violette)
- Menta fresca
- Gelatina lucidante in spray

Tutti questi ingredienti NON sono indispensabili. La torta può essere decorata anche con pezzi di cioccolato, meringhette, frutta secca e...a fantasia!

INGREDIENTI Per la PASTA FROLLA SABLÉE CLASSICA:

200 g. burro a cubetti freddo
340 g. Farina 00 (anche 0 va bene)
60 g. Tuorlo d'uovo
140 g zucchero
½ bacca di vaniglia
½ limone grattugiato
un pizzico di sale

PROCEDIMENTO:

All'interno di un contenitore capiente, "sfregolate" la farina, la buccia di limone, la vaniglia e il burro, così da creare una sabbatura (Una sabbia).

(Questo procedimento sarebbe meglio farlo in planetaria con il gancio foglia).

Successivamente aggiungete il tuorlo d'uovo e lo zucchero (tutto insieme) Impastate il tutto.

Stendete la pasta frolla, foderate la tortiera (o l'anello microforato) e adagiatevi all'interno la crema frangipane.

COTTURA: Vedi Crema frangipane.

ALTERNATIVA SENZA GLUTINE:

Ingredienti:

Mix di farina:

200 g farina di riso

130 g farina di mais finissima

30 g farina di mandorla

Miscelate il tutto

100 g tuorlo d'uovo

150g. zucchero semolato

½ bacca di vaniglia

½ limone grattugiato

Un pizzico di sale

Procedimento:

Procedete come per la frolla con glutine

INGREDIENTI Per IL FRANGIPANE VARIEGATO AI FRUTTI DI BOSCO:

120 g Burro morbido a temperatura ambiente

120 g Zucchero semolato

100 g Uova intere

150 g Farina di Mandorle

50 G Frutti di bosco (possibilmente freschi)

PROCEDIMENTO:

In un recipiente inserite il burro morbido, lo zucchero e lavorate il tutto fino a creare una pomata. Unite le uova in 2/3 passaggi, un po' alla volta fino a quando non si assorbono

completamente. Infine inserite i frutti di bosco e la farina di mandorle amalgamando bene il tutto (i frutti di bosco, naturalmente tenderanno a rompersi e va bene così).

Inserite la crema frangipane nella base di pasta frolla e cuocete la base in forno a 180 C° per circa 30/40 minuti.

CREAZIONE e DECORO della Torta

Cotta la frolla con la crema frangipane, attendete che si raffreddi e inserite uno strato di crema ganache al lampone. A parte scaldate la glassa a specchio e portatela a 32/35 C°.

Sformate il disco di mousse allo yogurt e vaniglia e posizionala sopra una griglietta (sotto posizionate della carta da forno o della pellicola).

Glassate la mousse, sistemate le finiture e adagiatela al centro della torta.

Decorate con frutti di bosco, menta fresca e fiori eduli (o altre decorazioni)