



Biscotti Golosi

Martedì 9 Marzo ore 21

Oggi prepariamo

1. Nocciolone
2. Golosone
3. Ikigai



Materiali e utensili

Piano cottura
Frusta o mestolo (anche un cucchiaino)
ciotole di varie misure
1 pentolino piccolo
1 colino o passino
Frullatore a immersione (minipimer)
1 caraffa o brocca
Microonde (o bagnomaria)
Frullatore elettrico o planetaria
Spatole
Pellicola uso alimentare
Carta forno
Mattarello
Sac à poche con bocchetta rigata (facoltativa)

Per il biscotto Noccioloso

Ingredienti

45 gr Farina 00
30 gr Farina di nocciole
40 gr Burro a temperatura ambiente
25 gr Pasta di nocciole
25 gr Zucchero a velo
15 gr Uova intere
pizzico di sale
½ bacca di vaniglia (i semini interni)

All'interno della ciotola della planetaria inserite il burro, la vaniglia, il sale, la pasta di nocciole e lo zucchero a velo e montate il tutto a crema. Successivamente, inserite le uova e montate nuovamente. Infine inserite la farina 00 e la farina di nocciole e amalgamate il tutto. Posizionate il composto nella sac a poche e create le forme desiderate aggiungendo, sopra il biscotto formato, delle nocciole a piacere. Cuocete in forno preriscaldato a 170 °C ventilato o 180 °C statico, per circa 8/12 minuti. Una volta raffreddati spolverate i vostri biscotti con zucchero a velo e servite.



Per il biscotto Golosone

Ingredienti

125 gr di farina 00
65 gr di burro freddo da frigo
65 gr di zucchero semolato
40 gr di farina di pistacchi
28 gr di uova
pizzico di sale

Nella ciotola della planetaria inserite la farina di pistacchi, la farina 00, il burro freddo tagliato a cubetti e il sale. Sabbiare il tutto a bassa velocità con il gancio foglia. Successivamente unite le uova e lo zucchero e compattate la frolla. Fatela riposare e utilizzate al bisogno.

Per il Biscotto IKIGAI

(dal giapponese, ragione di vita, ragione d'essere)

Ingredienti frolla al Tè Matcha:

125 gr Farina 00
12 gr. Amido di Mais
75 gr. Burro freddo
55 gr. Zucchero
30 gr. Tuorlo d'uovo
pizzico di Sale
3 gr di Tè Matcha in polvere
½ bacca di vaniglia (i semi interni)

Confettura di ciliegie a piacere (volendo, per una nota fresca la possiamo aromatizzare con una punta di lime grattugiato).

Nella ciotola della planetaria inserite la farina 00, l'amido di mais, il tè matcha, la vaniglia, il burro freddo tagliato a cubetti e il sale. Sabbiare il tutto a bassa velocità con il gancio foglia. Successivamente unite le uova e lo zucchero e compattate la frolla. Fatela riposare e ricavate dei dischetti: la metà pieni e l'altra metà vuoti. Cuocete la frolla a 155 °C ventilato - 165 °C statico per circa 15/20 minuti. Finite il vostro biscotto con una punta di confettura di ciliegie al centro dello stesso.



Per la ganache al caramello e lampone

Ingredienti

28 gr zucchero semolato
7 gr sciroppo di glucosio
60 gr Purea di Lampone (lamponi frullati e passati al colino)
50 gr panna liquida
110 gr cioccolato bianco tritato
40 gr burro

In un pentolino caramellate lo zucchero con lo sciroppo di glucosio. In microonde scaldare bene la panna e la purea di lampone (separatamente).

Unite la panna e la purea di lampone al caramello, fate sciogliere il tutto a fuoco basso. Versate il cioccolato bianco tritato in una caraffa, unite il caramello e il burro e mixate il tutto con il minipimer. Terminata la ganache lasciatela riposare 2/3 ore in frigorifero prima dell'utilizzo.

COMPOSIZIONE

Ingredienti per il decoro

Circa 120 gr Cioccolato bianco tritato
15 gr Burro di cacao (oppure olio di semi)
circa 50 gr di granella di pistacchio

Coppate dei dischetti di frolla al pistacchio, uno dovrà essere pieno, l'altro con il foro al centro. Cuocete la frolla (meglio se a 155 °C ventilato - 165 °C statico per circa 15/20 minuti). Una volta che i biscotti si saranno raffreddati, sciogliete tramite microonde (o bagnomaria) il cioccolato bianco.

Unite, uno sopra l'altro, i due dischetti di frolla sporcandoli con il cioccolato fuso. Al centro del foro del vostro biscotto inserite la ganache al caramello e lampone.

Create ora la glassa con il cioccolato bianco restante e il burro di cacao in precedenza sciolto (a microonde o in un pentolino), semplicemente amalgamando i due ingredienti. Glassate i biscotti e cospargeteli di granella di pistacchio. Riponeteli in frigorifero al fine di far rapprendere la glassa e gustateli a piacere.





Davide Selogna

La mia missione è rendere la pasticceria alla portata di tutti.

GRAZIE ALLA PASTICCERIA
AIUTO LE PERSONE A RAGGIUNGERE
I PROPRI OBIETTIVI PROFESSIONALI
E PERSONALI.



Dove mi trovi

Il mio sito davideselogna.it

- **Pagina FB:** segui le Live e creiamo insieme in diretta le creazioni che ho pensato per voi
- **Gruppo FB** "[Davide Selogna - La famiglia](#)" dove confrontarti con tantissime altre persone e trovare le risposte che cerchi
- Canale **Telegram** "[Davide Selogna - News](#)" con tips in anteprima
- [Instagram](#)

❤️ Qui trovi i **PDF** di tutte le ricette fatte insieme in LIVE
<https://davideselogna.it/ty/videolive-ricette/>

👤 [Qui trovi tutti i miei corsi online](#)

Ti sei già iscritto al percorso gratuito di 5 lezioni video estratte dal mio corso "Le creme e le basi della pasticceria italiana"?

✓ [Clicca qui e accedi subito ai video!!](#)