



Family... un abbraccio di Speranza

18 - 21 - 23 Dicembre 2020

1. Cremoso al pandoro
2. Cremoso al torrone/mandorlato
3. Pasta frolla al torrone
4. Glassa a specchio al cacao
5. Marquise al cacao
6. Pasta frolla per decori
7. Composizione della creazione



Materiali e utensili

Frusta o mestolo (anche un cucchiaino)
Ciotole di varie misure
Pentolini medi
Colino o passino
Frullatore a immersione
Caraffa o brocca
Microonde (o bagnomaria))
Frullatore elettrico o planetaria
Minipimer
Pentolino
Termometro da cucina
Spatole
Coppapasta
Pellicola uso alimentare
Matterello per frolla
Spatole
Sac à poche con bocchette varie
Bisturi o coltellino a punta
2/300 gr di cioccolato di ottima qualità
Sagome di renna o stelle (facoltativo)

Per il cremoso al pandoro

Ingredienti

240 gr di panna fresca
200 gr pandoro sbriciolato
grossolanamente
300 gr panna fresca
30 gr tuorlo d'uovo
16 gr zucchero
8 gr gelatina (160 bloom)
40 acqua
120 gr cioccolato bianco tritato

Idratate la gelatina con la propria acqua. In una caraffa inserite il pandoro sbriciolato e i 240 gr di panna fresca (mescolate e inzuppate il tutto) e, successivamente, inserite anche il cioccolato bianco.

In una ciotola mescolate i tuorli d'uovo con lo zucchero, a parte portate a ebollizione i 300 gr di panna. Unite la panna con il composto di tuorli e zucchero creando una crema inglese (cuocete il tutto fino ad arrivare a 83/84 °C).

Inserite la gelatina nella crema inglese e mescolate fino a scioglimento. Versate il tutto nella caraffa, mescolate e passate tutto al minipimer.

Lasciate cristallizzare in frigorifero per almeno 4/5 ore e utilizzate al piacere.



Per il cremoso al torrone/mandorlato

Ingredienti

400 gr panna fresca
40 gr zucchero
90 gr tuorlo d'uovo
4 gr gelatina (160 bloom)
20 gr acqua
240 gr torrone/mandorlato duro tritato finemente
50 gr burro di cacao (In alternativa 140 gr di cioccolato bianco)

TORRONE TRITATO: è sufficiente inserire in un cutter o nel bimby il torrone o mandorlato, duro, e tritarlo finemente.

Idratate la gelatina con l'acqua.

In una brocca, inserite il burro di cacao e il torrone/mandorlato tritato.

A parte, in una ciotola, mescolate i tuorli d'uovo e lo zucchero, mentre in un pentolino inserite la panna e portate a ebollizione.

Versate la panna sul composto di tuorli e zucchero, mescolate e portate a cottura a 83/84 °C. Inserite la gelatina e fatela sciogliere bene.

Versate il tutto nella brocca e mixate con il minipimer.

Attendete 4/5 ore affinché il cremoso cristallizzi e utilizzatelo a piacere.

Per la frolla al torrone

Ingredienti

40 gr di burro a temperatura ambiente
25 gr di zucchero a velo
20 gr torrone/mandorlato duro tritato finemente
20 gr di farina 00
65 gr di farina 00
Pizzico di sale
16 gr di uova intere

Setacciate i 20 gr di farina all'interno della ciotola della planetaria (oppure in una ciotola in mancanza della planetaria).

Inserite, subito dopo, la farina di torrone, il sale, lo zucchero a velo, le uova e il burro (tutti gli ingredienti meno i restanti 65 gr di farina).

Amalgamate il tutto (in planetaria mediante il gancio foglia oppure a mano).

Quando il composto si sarà amalgamato bene, aggiungete i restanti 65 gr di farina che andranno ad uniformare la nostra pasta frolla. Lasciate riposare la pasta frolla in frigorifero per circa 2 ore. Utilizzate al bisogno.



Per la marquise al cacao

Ingredienti

68 gr di tuorlo
23 gr di zucchero a velo (1 montata)
173 gr di albume d'uovo
150 gr di zucchero a velo (2 montata)
68 gr di cacao in polvere
23 gr di fecola di patate

Inserite gli albumi in planetaria insieme allo zucchero e montate bene il tutto.

Procedete con la seconda montata.

Inserite i tuorli in planetaria con zucchero e montate il tutto.

Successivamente unite le due montate (albumi e tuorli).

Setacciate il cacao e la fecola insieme e unitelo al composto precedente in 2 /3 volte.

Versate la marquise sopra la leccarda, uniformate il tutto e procedete alla cottura.

Utilizzate al bisogno.

Cuocete a 170/180 °C per circa 10/15 minuti

Per la glassa a specchio al cacao

Ingredienti

120 gr di panna fresca
65 gr di cacao amaro
55 gr di acqua
12 gr di gelatina in fogli (160 bloom)
60 gr di acqua per idratare la gelatina
160 gr di zucchero semolato

Idratate la gelatina nella propria acqua. In un pentolino inserite l'acqua, la panna e lo zucchero e portate il tutto a 103 °C.

A parte setacciate il cacao amaro e inseritelo nel precedente composto (mescolando con delicatezza tramite una marisa - leccapentole. evitate la frusta per non incorporare aria). Inserite la gelatina idratata.

Versate, sempre con delicatezza in una caraffa/brocca e mixate il tutto con il minipimer a immersione.

Coprite con la pellicola trasparente e fate riposare per almeno 8/10 ore.

Utilizzate la glassa scaldandola a microonde alla temperatura di 33/35 °C.



Per la pasta frolla per decori

Ingredienti

100 gr farina 00
18 gr amido di mais
48 gr burro morbido
16 gr albume d'uovo
55 gr zucchero a velo
Pizzico di sale
½ bacca di vaniglia (i semini interni)

In planetaria (oppure, in mancanza, a mano), amalgamate il burro con la vaniglia, il sale e lo zucchero.

Aggiungete, successivamente, gli albumi e create una pastella.

Infine inserite la farina in precedenza setacciata.

Compattate il tutto, avvolgete con la pellicola e conservate in frigorifero fino all'utilizzo (fate riposare la frolla, in ogni caso, almeno 2 ore).

Per il decoro

Spray oro (facoltativo)
Dust oro glitter (lo producono Pavoni e Silikomart facoltativo)
100/200 gr di pasta frolla per decori

Composizione

Nel lato lungo del quadrato stendete, aiutandovi con la sac a poche senza bocchetta e con un'apertura di circa 3 cm di diametro, un cilindro di cremoso al pandoro.

Arrotolate il tutto.

Stendete ora un rettangolo di circa 20/22 cm x 25 cm, spalmate di cremoso al torrone e posizionate in un lato lungo il rotolo di marquise ripieno di cremoso al pandoro e arrotolate compattando bene.

Con una spatola passate un velo di cremoso al torrone sopra tutta la superficie del tronchetto, con l'accortezza di lisciare e rendere il più uniforme possibile il rotolo.

Congelate tutto.

Quando vorrete consumare il tronchetto, portate la glassa a temperatura (30/35 °C), glassate il tutto. lasciate riposare in frigorifero per circa 30 minuti, tagliate dunque le estremità del tronchetto e decorate i lati con scaglie di cioccolato temperato (lunghe, 4/6 cm x 1/2 cm).

Decorate infine con delle sagome di frolla (prima ritagliata e poi cotta) spruzzata di spray oro e dust oro (il tutto facoltativo).



Qui trovi Tronchetto Family... un abbraccio di Speranza sul mio
sito:<https://davideselogna.it/tronchetto-family-un-abbraccio-di-speranza/>



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!!](#)