



Serenità

1 - 3 Aprile 2021

1. Crema leggera alla fragola
2. Glassa a specchio rossa
3. Limoni cristallizzati
4. Fondo croccante al lime
5. Composta di fragole
6. Cremoso al limone
7. Composizione



Materiali e utensili

Piano cottura
Frusta o mestolo (anche un cucchiaino)
ciotole di varie misure
pentolini medi
1 colino o passino
Frullatore elettrico o planetaria
Frullatore a immersione (minipimer)
1 caraffa o brocca
Microonde (o bagnomaria)
Anello microforato da 23/24 cm di diametro (facoltativo). Altezza minima 3 cm.
Tappetino microforato (facoltativo)
Stampo in silicone diametro 16/18 cm (facoltativo)
Termometro da cucina
Spatole
Termometro da cucina
Pellicola uso alimentare

Per la crema leggera alla fragola

Ingredienti

100 gr cioccolato bianco sciolto (a microonde o bagnomaria)
250 gr panna fresca
190 gr purea di fragole (Fragole fresche frullate e passate al colino/passino. Peso effettivo)
25 gr latte intero
6 gr gelatina animale (160 bloom)
30 gr acqua per idratare la gelatina

Idratate la gelatina con la propria acqua. Versate il cioccolato bianco sciolto in una caraffa. Portate a ebollizione il latte, aggiungete la gelatina e versate tutto nella caraffa per poi emulsionare bene. Inserite la purea di fragola leggermente scaldata ed emulsionate nuovamente. Quando il composto sarà arrivato a circa 30/35 C° inserite la panna semimontata. Utilizzate al bisogno.



Per la glassa a specchio rossa

(Facoltativa: è possibile non crearla ma lasciare la parte superiore che creeremo senza glassa. è inoltre possibile utilizzare lo spray al burro di cacao al posto della glassa a specchio).

Ingredienti

100 gr Acqua
83 gr Zucchero
116 gr Sciroppo di Glucosio (Il miele non va bene)
67 gr Latte condensato zuccherato (Nestlè)
10 gr Gelatina in fogli (160 bloom)
50 gr di acqua per idratare la gelatina
120 gr Cioccolato bianco tritato
Colorante in polvere Rosso

All'interno di un padellino, inserite i pistacchi e lo zucchero a velo.

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

In una caraffa inserite il latte condensato e il cioccolato bianco. Versate il composto portato a 103 °C addizionato a gelatina nella caraffa, aggiungete il colorante e passate il tutto a minipimer.

Seguite le istruzioni di montaggio e decoro.

Per la sablée mandorle e limone

Ingredienti

100 gr di burro morbido a temperatura ambiente
75 gr di zucchero a velo
25 gr di farina di mandorla
25 gr di uova intere
20 gr di tuorlo d'uovo
45 gr per la prima parte di farina
150 gr per la seconda parte di farina
pizzico di sale
la scorza di un limone grattugiato

All'interno di una ciotola inserite lo zucchero a velo, la scorza di limone, il tuorlo, le uova, la farina di mandorle e il burro morbido. Amalgamate il composto e create una pastella. Inserite poi la prima parte di farina e mescolate il composto. Aggiungete poi la seconda parte di farina e amalgamate il composto. Compattate il tutto e fatela riposare 12/15 ore.



Per la composta di fragole

Ingredienti

150 gr di fragole fresche tagliate a cubetti (piccoli piccoli)
50 gr di purea di fragola
30 gr di zucchero
4 gr di gelatina 160 bloom
20 gr di acqua

Idratare la gelatina con la propria acqua. In un pentolino inserite, la purea, le fragole e lo zucchero e portate il tutto a ebollizione. Inserite dunque la gelatina idratata, il tempo che si scioglia e la composta è pronta!

Per il cremoso al limone

Ingredienti

35 gr di cioccolato bianco tritato
5 gr di gelatina 160 bloom
25 gr di acqua
5 gr di buccia di limone
155 gr di zucchero
250 gr di uova
80 gr di succo di limone
20 gr di acqua
90 gr di burro morbido a temperatura ambiente

Idratate la gelatina con la propria acqua. Inserite il cioccolato bianco in una caraffa. In una ciotola mescolate bene lo zucchero e le uova, successivamente inserite la scorza di limone e il suo succo, successivamente portate la crema inglese al limone alla temperatura di 83/84 °C. Arrivati a temperatura, inserite la gelatina idratata, aspettate che si scioglia e versate tutto nella caraffa con il cioccolato per poi emulsionare. Attendete che il composto arrivi a 40 °C e inserite il burro a temperatura ambiente e procedete con una ulteriore emulsione. Utilizzate secondo la composizione.



Per il fondo croccante al lime

Ingredienti

90 gr cioccolato bianco
45 gr riso soffiato crispy (meglio ancora wafer sbriciolato)
(non va bene il riso soffiato "bianco")
 $\frac{1}{2}$ scorza di lime grattugiato
15 gr burro (meglio se chiarificato)

In una ciotolina sciogliete il cioccolato bianco con il burro. Successivamente aggiungete il riso soffiato e la scorza di mezzo lime grattugiato. Utilizzate come da composizione

Per il decoro

Ingredienti

Fragole fresche
Limoni essiccati
Gelatina neutra spray da lucidatura (quella della Fabbri va benissimo)

Composizione torta

Preparate la crema leggera alla fragola, versatela nello stampo in silicone e congelate il tutto.

Create la glassa a specchio rossa e fatela riposare in frigorifero per almeno 6/7 ore. Essiccate i limoni tagliati sottilissimi (2/3 mm) e metteteli da parte.

Stendete la frolla sablée tra due fogli di carta da forno (altezza 3 mm) e posizionala per 5 minuti in congelatore.

Ricavate un guscio che cuocerete vuoto. Attendete che il guscio si raffreddi e procedete ad inserire nel suo interno il fondo croccante al lime (su 3 cm di altezza del vostro guscio, il fondo coprirà circa $\frac{1}{2}$ cm), posizionate in congelatore per 5/10 minuti.

Versate all'interno della frolla, sopra il fondo croccante, la composta di fragole fatta leggermente rapprendere in frigorifero (leggermente.

Coprirà circa $\frac{1}{2}$ cm). Posizionate in congelatore per circa 10/12 minuti.

Assicuratevi che la composta si sia rappresa (non deve congelarsi) e versate sopra il cremoso al limone (deve essere appena fatto).

Posizionate in frigorifero per circa 5/6 ore.

Scaldare la glassa a specchio al microonde (o bagnomaria) fino alla temperatura di circa 32/34 C° e glassate la crema leggera alla fragola congelata (oppure utilizzate lo spray al burro cacao - meglio se rosso).

Posizionate la crema glassata al centro della creazione e decorate il tutto con fragole fresche a spicchio, menta fresca (solo qualche foglia), delle violette e le fettine di limone essiccate passate nella gelatina.



Qui trovi Serenità sul mio sito:
<https://davideselogna.it/serenita/>



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!!](#)