



# Sogno al pistacchio

26 - 28 Gennaio 2021

1. Cremoso al caramello
2. Emulsione al pistacchio
3. (facoltativa ma consigliata)
4. Namelaka al pistacchio
5. Pralinato al pistacchio
6. Sablèe al pistacchio
7. Fondo croccante al mandarino e pistacchio
8. Cottura della sablèe al pistacchio
9. Glassa anidra al pistacchio
10. Composizione



# Materiali e utensili

Frusta o mestolo (anche un cucchiaio)  
Ciotole di varie misure  
Pentolini medi (deve contenere almeno 1/2 lt)  
Colino o passino  
Frullatore a immersione  
Caraffa o brocca  
Microonde (o bagnomaria)  
Coppapasta da 16 cm di diametro (facoltativo, in caso si può tagliare a mano con l'aiuto di un disco in cartoncino da 16 cm di diametro)  
Frullatore elettrico o planetaria  
Minipimer  
Pentolino  
Termometro da cucina  
Spatole  
Coppapasta  
Pellicola uso alimentare  
Matterello per frolla  
tappetini microforati (facoltativi)  
Spatole  
Coppapasta da 3/4 cm  
Sac à poche con bocchette varie  
Pellicola uso alimentare

## Per il pralinato al pistacchio

### Ingredienti

30 gr pistacchi interi (possibilmente non salati)

30 gr zucchero a velo

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

Da prima lo zucchero si scioglierà per poi caramellare, attaccandosi ai pistacchi.

Attenzione a non bruciare lo zucchero (è un attimo).

Ponete il composto sopra della carta da forno e fate raffreddare.

Successivamente mixate il tutto al cutter (o bimby - meglio ancora) fino a rendere il composto una crema.

Inizialmente diverrà farina, poi formerà dei grumi e, man mano che la frutta secca rilascerà il proprio olio, si formerà una sorta di crema.

Più il composto è liscio, meglio è.

Conservate a temperatura ambiente.



## Per il cremoso al caramello

### Ingredienti

40 gr zucchero semolato  
20 gr sciroppo di glucosio (in mancanza fate 60 gr di zucchero in totale)  
160 gr panna fresca  
55 gr tuorlo d'uovo  
2 gr gelatina animale( 160 bloom)  
10 gr acqua per idratare la gelatina  
15 gr burro  
24 gr cioccolato bianco

Idratate la gelatina con la propria acqua.

In un pentolino inserite lo sciroppo di glucosio e lo zucchero e caramellate il tutto, rendendo il composto bello biondo ma senza esagerare.

A parte scaldate bene la panna (anche in microonde).

Decuocete il caramello con la panna calda, amalgamate il tutto fino a quando il composto non presenta più grumi di caramello vetrificato.

Spostate dal fuoco e aspettate che la salsa ottenuta arrivi a 65 gradi.

Versate i tuorli e mescolate con una frusta molto bene.

Cuocete il tutto fino ad arrivare a 83 °C.

Intanto, versate il cioccolato bianco e il burro all'interno di una caraffa.

Inserite la gelatina idratata nella crema inglese al caramello e versate tutto nella caraffa.

Emulsionate bene e fate riposare il cremoso in frigorifero, coperto da pellicola ad uso alimentare a contatto, per almeno 5 ore.

## Per l'emulsione al pistacchio

### Ingredienti

150 gr di pralinato al Pistacchio  
50 gr di panna fresca  
25 gr di pasta di Pistacchio

Inserite tutti gli ingredienti in una caraffa o brocca e procedete ad emulsionare il tutto con un minipimer ad immersione.

Conservate in frigorifero e utilizzate al bisogno



## Per la sablèe al pistacchio

### Ingredienti

250 gr di farina 00  
130 gr di burro freddo da frigo  
130 gr di zucchero semolato  
80 gr di farina di pistacchi  
55 gr di uova  
1 gr di sale

Nella ciotola della planetaria inserite la farina di pistacchi, la farina 00, il burro freddo tagliato a cubetti e il sale.

Sabbiate 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 la namelaka al pistacchio

### Ingredienti

25 gr di pasta di pistacchio  
100 gr di latte intero  
200 gr di panna fresca  
160 gr di cioccolato bianco (tritato)  
4 gr di gelatina animale (160 bloom)  
20 gr di acqua

Fate idratare la gelatina nella sua acqua fredda. In un pentolino portate a bollore il latte. Sciogliete la gelatina idratata nel latte (il tutto lontano dalla fonte di calore - fiamma o induzione).

In una caraffa inserite il cioccolato bianco tritato, la pasta di pistacchio e versatevi sopra il latte e gelatina ancora caldo.

Mescolate con un cucchiaino fino a far sciogliere il cioccolato.

Versate all'interno la panna, fredda da frigorifero.

Emulsionate con il frullatore ad immersione.

Lasciate riposare e cristallizzare per almeno 6/7 ore in frigorifero.

Utilizzare al bisogno



## Per il fondo croccante al mandarino e pistacchio

### Ingredienti

60 gr cioccolato bianco  
30 gr riso soffiato (meglio ancora wafer sbriciolato)  
1 mandarino  
5 gr burro  
5 gr pasta di pistacchio

In una ciotolina sciogliete il cioccolato bianco con il burro e la pasta di pistacchio. Successivamente aggiungete il riso soffiato e la scorza di mezzo mandarino grattugiata. Formate un disco sopra un pezzo di carta da forno e lasciate riposare in frigorifero per circa 15 minuti (oppure in congelatore per 5 minuti).

## Per la glassa anidra al pistacchio

### Ingredienti

40 gr di pasta di pistacchio  
100 gr di cioccolato bianco  
50 gr di burro di cacao  
(in alternativa olio di semi)  
40 gr di granella di pistacchio

In una ciotola sciogliete, mediante microonde, il Burro di cacao (in alternativa l'olio di semi), il cioccolato e la pasta di pistacchio. Unite successivamente la granella di pistacchio. Utilizzate la glassa al bisogno.



## Per il decoro

### Ingredienti

Pistacchi quanto basta

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

Ricavate successivamente un disco da 16 cm e tanti piccoli dischetti da 3 o 4 cm di diametro (20 - 22 pezzi) e cuocete in forno (160 °C ventilato - 165 °C statico.

Meglio sopra il tappetino microforato).

Fate raffreddare i dischetti e glassate con la glassa anidra.

In un anello di circa 14/15 cm di diametro (quelli per semifreddo), inserite il fondo croccante e livellate bene (il fondo non dovrà essere più alto di 5 mm).

Riponete in frigorifero per circa 10/15 minuti oppure in congelatore per 5 minuti.

Stendete un velo di namelaka sulla base sablée da 16 cm e adagiate il disco di fondo croccante.

Tutto attorno create un serpentone di namelaka al pistacchio e adagiate, in piedi, i dischetti di frolla glassati, uno affianco all'altro.

Con la namelaka e il cremoso create, in modo casuale, all'interno del vostro dolce, vari spuntoni con la sac à poche (utilizzate diverse bocchette).

Infine, create degli ulteriori spuntoni con l'emulsione al pistacchio (più piccoli) e decorate con i pistacchi.



Qui trovi Sogno al pistacchio sul mio sito:  
<https://davideselogna.it/sogno-al-pistacchio/>



# 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](https://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!!](#)