



Lucia

25 Maggio

1. Frolla montata al cacao
2. Croccantino al cioccolato fondente
3. Cremoso alla fragola e lampone
4. Lamponi e fragole fresche



Materiali e utensili per una creazione di 18 cm 6-8 porzioni

Piano cottura
Frusta o mestolo (anche un cucchiaino)
ciotole di varie misure
pentolini medi (deve contenere almeno 1/2 lt)
1 colino o passino
Frullatore a immersione
1 caraffa o brocca
Microonde (o bagnomaria)
Carta forno
Tappetino microforato
Sac à poche con bocchetta rigata
Frullatore elettrico o planetaria
Minipimer
Pentolino
Termometro da cucina
Spatole
Coppapasta
Pellicola uso alimentare

Per la pasta frolla montata al cacao

Ingredienti

300 gr di farina 00
23 gr di cacao amaro
45 gr di acqua per idratare il cacao
225 gr di burro morbido
120 gr di zucchero a velo
37 gr di uova
1 gr di sale

Procedimento

Idratate il cacao con la propria acqua (meglio farlo idratare 20/24 ore in frigorifero coperto con la pellicola. All'interno della ciotola della planetaria, munita di gancio frusta, inserite il cacao idratato, la vaniglia, il sale, il burro morbido.

Lo zucchero a velo rendete il tutto a pomata.

Aggiungete le uova e amalgamate bene.

Unite la farina setacciata in precedenza e amalgamate il tutto sempre in planetaria e sempre con il gancio frusta.

Disegnate un cerchio, mediante zucchero a velo o farina, del diametro della vostra creazione, sopra il tappetino microforato.

Inserite l'impasto in una sac à poche e formate la base della creazione contornando il cerchio, creando una sorta di corona di frolla.



Per il cremoso alle fragole e lamponi

Ingredienti

75 gr di purea di fragola
35 gr di purea di lampone
160 gr di uova intere
90 gr di burro di cacao
6 gr di gelatina 160 bloom
30 gr di acqua
40 gr di cioccolato bianco
90 gr di zucchero
colorante alimentare rosso (facoltativo)

IN MANCANZA DI BURRO DI CACAO (seguite queste dosi)

75 gr di purea di fragola
35 gr di purea di lampone
160 gr di uova intere
110 gr di burro
6 gr di gelatina 160 bloom
30 gr di acqua
40 gr di cioccolato bianco
90 gr di zucchero
Colorante alimentare rosso (facoltativo)

Procedimento

Idratare la gelatina con la propria acqua. Inserite il cioccolato bianco e il burro di cacao (o nella versione senza burro di cacao, il burro) in una caraffa.

In una ciotola mettete lo zucchero, le uova, le puree e mescolate bene il tutto.

Portate a cottura il composto, posizionandolo in un pentolino, fino a raggiungere la temperatura di 82/83°C

Successivamente unite la gelatina idratata e versate il tutto nella caraffa con il cioccolato bianco e il burro di cacao (burro).

Emulsionate bene con il minipimer e lasciate riposare per il tempo necessario al suo utilizzo (circa 3/6 ore). Utilizzatelo al bisogno.



Per il fondo croccante al cioccolato fondente

Ingredienti

90 g Cioccolato Fondente
60 g Riso soffiato sbriciolato grossolanamente
15 g Burro (meglio se chiarificato)

Procedimento

In una ciotola inserite il cioccolato con il burro e sciogliete il tutto a microonde (o bagnomaria). In seguito inserite il riso soffiato sbriciolato, mescolando e amalgamando molto bene il tutto.

Ulteriori ingredienti

Margheritine in pasta di zucchero
Disco di cioccolato temperato (8 cm di diametro con foro di 5 cm)
Lamponi e fragole fresche
Menta fresca

Composizione

Posizionate il disco di frolla sopra ad un vassoio piatto munito di carta forno, versatevi all'interno il fondo croccante, livellate e posizionate il tutto in frigorifero per 10 minuti.

Successivamente decorate con il cremoso al lampone creando un effetto ondulato e rigato (mediante la bocchetta rigata).

Posizionate sopra un disco di cioccolato temperato e guarnite con lamponi e fragole fresche. Decorate con le margheritine di pasta di zucchero e la menta fresca.



Qui trovi Lucia sul mio sito: <https://davideselogna.it/torta-lucia/>



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!!](#)