



Cream Tart con frolla all'arancia e mousse al cioccolato fondente

1. Pasta frolla al profumo d'arancia
2. Mousse veloce al cioccolato fondente

29 Marzo



Materiali e utensili

Piano cottura
Frusta o mestolo (anche un cucchiaino)
3/4 ciotole di varie misure
2 pentolini medi (deve contenere almeno 1/2 lt)
1 colino o passino (ma non è indispensabile)
1 mattarello per stendere la frolla

ALTRI STRUMENTI

Forbici
Forno
Carta da forno (2 fogli)
Vassoietto per la torta o piatto da portata
(Piatto, mi raccomando e il cuore deve restare al suo interno)
Un pochino di farina in più per stendere la frolla
Carta film pellicola aderente
Sac a poche con bocchetta a piacere (Meglio rigata)
(In alternativa un sacchettino, stile sacchetto freezer della cuki)
Stampa del cartamodello
Un coltellino a punta (se hai il bisturi da cucina va benissimo)

Per la pasta frolla al profumo d'arancia

Ingredienti

300 g farina 00
180 g Burro Morbido a temperatura ambiente
140 g Zucchero
30 g Uova intere
35 g Tuorlo d'uovo
30 g Amido di Mais
Buccia di 1 arancia grattugiata



Procedimento

Mescolate la farina e l'amido e setacciateli.

All'interno di un contenitore capiente, "sfregolate" la farina e amido, la buccia di arancia e il burro, così da creare una sabbatura (Una sabbia).

(Questo procedimento sarebbe meglio farlo in planetaria con il gancio foglia).

Successivamente aggiungete le uova, i tuorli e lo zucchero (tutto assieme) e impastate il tutto.

Stendete la Pasta frolla con il mattarello, spessore circa 3/4 millimetri, ritagliate il cartamodello e cuocete (2 pezzi).

Cottura

Forno ventilato 170 C°/Forno statico 180 C° per circa 15/20 minuti.

Capiamo che sono pronti quando prende un bel colore nocciola/oro

Per la mousse veloce al cioccolato fondente

Ingredienti

550 g Panna fresca

(ATTENZIONE, da montare. Per capire se è la panna giusta, guarda l'etichetta nutrizionale con i valori dei grassi.

I grassi, per 100g di prodotto si aggirano tra 32 e 38 grammi)

150 g cioccolato fondente grattugiato

6 g gelatina animale (colla di pesce)

30 g acqua fredda



Procedimento

Con l'aiuto di una forbice, rompete la gelatina in piccoli pezzi e poneteli in un contenitore con l'acqua fredda. Lasciate idratare la gelatina per almeno 10 minuti.

Montate 400 g di panna.

Ponete gli altri 150 g di panna in un ciotola con il cioccolato fondente grattugiato e fate sciogliere a microonde (o bagnomaria). Aggiungete la gelatina (con tutta l'acqua) mescolate e attendete che il composto sia tiepido (non troppo caldo, ma nemmeno freddo).

Aggiungete, poi, il composto di panna e cioccolato alla panna montata e amalgamate bene con l'aiuto di una spatola. Riponete in frigorifero per almeno 30/40 minuti.

Utilizzate con una sac à poche e bocchetta a piacere.

Ingredienti per decorare

Solo quello che più ti piace di più per decorare la tua torta.

Frutti di bosco freschi

Fragole

Macaron

Fiori commestibili (Es. violette)

Caramelle varie (Marshmallow, gommose, liquerizie, ecc..)

Kinder vari (Buono, ovetto, cereali, duplo, maxi, ecc..)

Cioccolatini vari

Meringhette

Ecc...



Qui trovi la cream tart con frolla all'arancia e mousse al cioccolato fondente sul mio sito:

<https://davideselogna.it/cream-tart-con-pasta-frolla-al-profumo-darancia-e-mousse-al-cioccolato-fondente/>



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 8 lezioni video estratte dal mio corso "Le creme e le basi della pasticceria italiana"?

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