



Fiamma pasticcino mignon

1. La Fiamma

17 Aprile



Materiali e utensili per 6/7 fiamme

Forno statico o ventilato

Piano cottura

Frusta o mestolo (anche un cucchiaio)

ciotole di varie misure

1 pentolini medi (deve contenere almeno 1/2 lt)

1 colino o passino (ma non è indispensabile)

Un mixer Robot da cucina a lame (Va benissimo anche il Bimby)

Microonde o (bagnomaria. Preparati già se non hai il microonde)

Carta da forno

Per le fiamme

Ingredienti

130 gr impasti da recupero (ritagli di: pan di spagna, sfoglia, bignè, frolla, brioche del giorno prima, cake vari, ecc..)

20 gr. marmellata di albicocche (o altra marmellata)

5 gr. cacao amaro

10 gr di rum scuro (o altro superalcolico)

150 gr. Cioccolato fondente sciolto tenuto a parte.

Se piace dei piccoli amaretti o dischetti di frolla (circa 3/4 cm di diametro)



Procedimento

Il procedimento è molto semplice.

In un mixer inserite tutti gli ingredienti e mixate tutto.

Dovrete ottenere un composto abbastanza omogeneo e compatto, non appiccicoso ma nemmeno che si sgretola. In questa ricetta - considerata di recupero - la consistenza del composto può variare ogni volta, motivo per cui può essere ritoccato aggiungendo marmellata, rum o latte per ammorbidirlo, oppure ritagli vari per compattarlo.

Create le forme delle fiamme, alla base potete mettere l'amaretto o il dischino di frolla e colate il cioccolato (oppure immergetele direttamente).



Qui trovi la fiamma stile Verona sul mio sito:
<https://davideselogna.it/la-fiamma-stile-verona/>



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!!](#)