



Il risino di Verona

22 Marzo

1. Pasta frolla
2. Crema pasticcera
3. Risini



Materiali e utensili per circa 7/8 risini

Forno statico o ventilato
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
Spray staccante (va benissimo anche del burro sciolto e della farina per imburrare gli stampini)
Un pochino di farina in più per stendere la frolla
Carta film pellicola aderente
8/10 stampini stile Cuki in alluminio (ma vanno bene anche altri stampini)
1 stampino di qualsiasi forma per biscotti

Per la pasta frolla

Ingredienti

250 g farina 00
150 g Burro Morbido a temperatura ambiente
115 g Zucchero
25 g Uova intere
30 g Tuorlo d'uovo
25 g Amido di Mais
½ Bacca di vaniglia
½ Buccia di limone grattugiata

Procedimento

All'interno di un recipiente capiente, impastate il Burro Morbido a temperatura ambiente con lo zucchero e gli aromi (limone e vaniglia). Successivamente, incorporate le uova e i tuorli creando una pastella. Setacciate la farina con l'amido e aggiungete al precedente composto. Impastate il tutto solo per il tempo strettamente necessario al fine di omogeneizzare la pasta frolla. Creare un panetto e fate riposare in frigorifero per almeno 2 ore
(Noi non le abbiamo, quindi lo faremo subito) coperto con pellicola aderente.



Per la crema pasticcera

Ingredienti

125 g latte intero
25 g tuorlo d'uovo
25 g zucchero semolato
10 g amido di mais
½ Bacca di vaniglia (aroma ulteriore facoltativo)
½ buccia grattugiata di limone

Procedimento

In un pentolino versate il latte, la scorza di limone grattugiata e la vaniglia e portate ad ebollizione.

Intanto, in una ciotola mescolate lo zucchero e il tuorlo d'uovo, successivamente inserite l'amido e amalgamate bene il composto.

Versate il latte aromatizzato sopra il composto e amalgamate bene tutto. Rimettete la crema nel pentolino e portatela a cottura, a fuoco basso o induzione bassa, (se avete un termometro da cucina a circa 83/85 C°). Senza termometro capirete che siete giunti a cottura in quanto la crema stessa si sarà addensata. Togliete dal fuoco e versate in una ciotola.

Adesso sarà necessario “abbattere” la temperatura della crema, ovvero portare la crema da 80/85 C° a 10/12 C°.

Create un bagnomaria freddo con una ciotola più grande con del ghiaccio al suo interno, posizionate la ciotola con la crema al suo interno, a contatto con il ghiaccio e mescolate la stessa crema vigorosamente. Il freddo del ghiaccio si trasferirà al contenitore della crema che raffredderà la stessa.

Potete conservare la crema in frigorifero per circa 3/4 giorni.



Per i risini

Ingredienti

250 g Pasta frolla
80 g Crema Pasticcera
125 g Latte intero (Anche se hai scremato o parzialmente scremato ok!)
65 g di acqua
50 g Riso (Meglio se Vialone nano)
40 g Burro a cubetti a temperatura ambiente
18 g Tuorlo d'uovo (In pratica 1 tuorlo)
40 g Zuccherio semolato
1 g di sale (un pizzico)

Procedimento

In un Pentolino inserite: il riso, il latte, l'acqua, il burro, il sale e cuocete per circa 18/20 minuti a fuoco medio/basso, mescolando di tanto in tanto.

Cotto il tutto aggiungete la crema pasticcera, il tuorlo d'uovo e mescolate tutto. La crema di riso è pronta!

Imburrate gli stampini stendete con un mattarello la pasta frolla e foderateli. Riempite gli stampini con la crema di riso e cuocete i risini per circa 20/25 minuti a 180 C°

Cottura

Forno ventilato 180 C°/Forno statico 185/190 C° per circa 20/25 minuti. E' possibile che ci voglia anche 5 minuti in più a seconda del forno. Capiamo che sono pronti in quanto sono dorati a chiazze in superficie.



Qui trovi il Risino di Verona sul mio sito:
<https://davideselogna.it/il-risino-di-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!!](#)