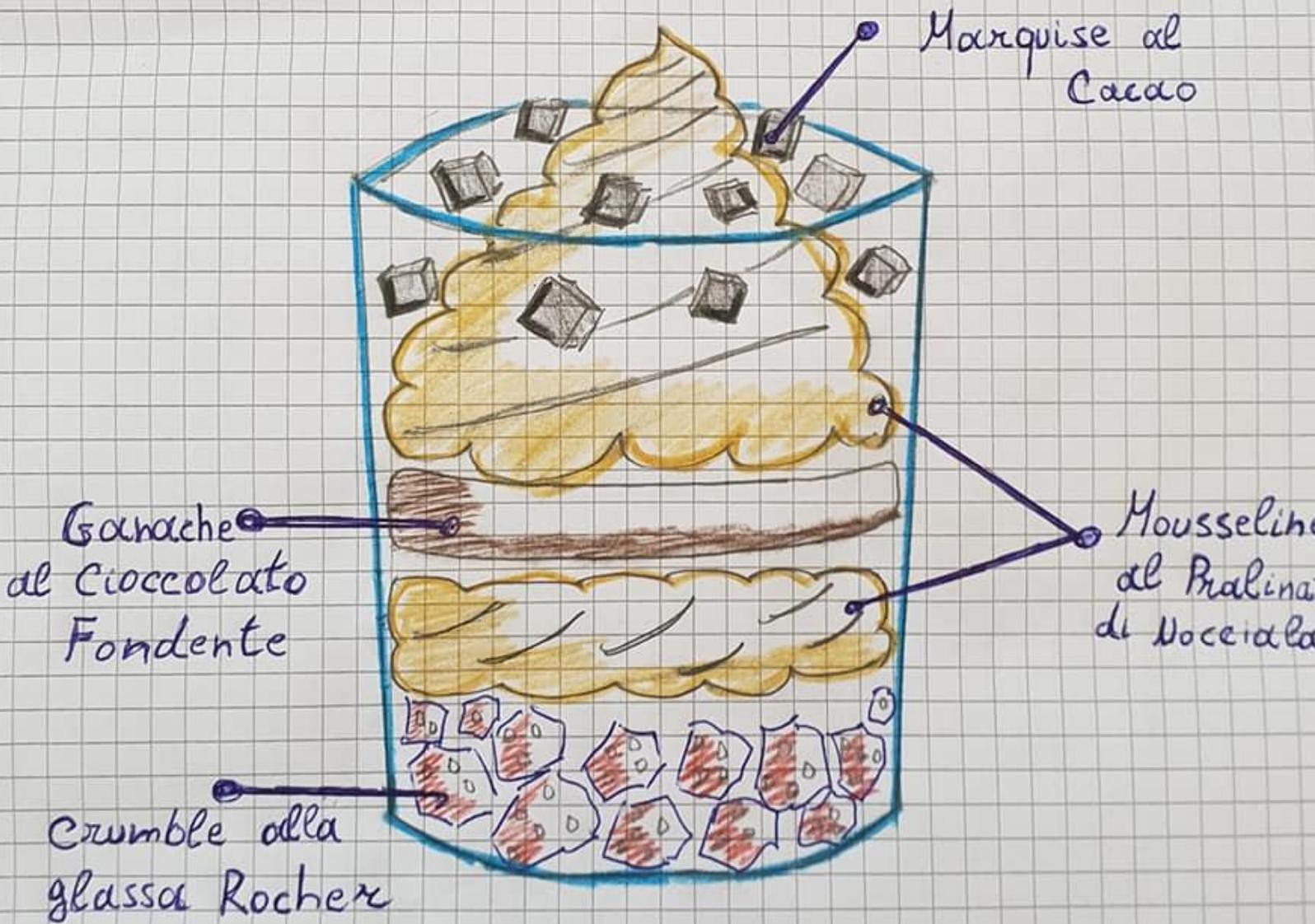


# ... Mon Amour ...



**Mon Amour**

**19 Aprile**

1. Crema Mousseline al Pralinato di Nocciola
2. Crumble alla vaniglia
3. Marquise al cacao
4. Ganache al cioccolato fondente
5. Pralinato alle nocciole
6. Glassa Rocher



# Materiali e utensili per circa 6/8 bicchieri

Forno statico o ventilato

Cucchiari

1 ciotola capiente

ciotoline varie

Carta da forno

Frullino elettrico o planetaria

2/3 pentolini

Termometro (facoltativo)

Bicchieri da portata (capienti, come quelli per l'acqua. circa 6/8 pezzi)

Sac a poche con bocchetta rigata (facoltativa ma sarebbe opportuna)

Coltello

Tagliere

## Per la glassa rocher

### Ingredienti

20 gr pralinato alla nocciola (lo creiamo insieme venerdì sera)

50 gr Cioccolato fondente

20 gr Cioccolato gianduia (se non si trova, sostituite con altro ciocc. fondente)

10 gr olio semi (Vari, mais o girasole)

20 gr granella di nocciole

### Procedimento

Unite in una ciotola i cioccolati, l'olio e il pralinato e sciogliete tutto a microonde (o bagnomaria), aggiungete la granella di nocciole e mescolate bene.

Successivamente mescolate la glassa con il crumble.



## Per il pralinato alle nocciole

### Ingredienti

200 gr di nocciole a granella (anche intere vanno bene, con o senza pelle)  
200 gr di zucchero a velo

### Procedimento

Inserite le nocciole e lo zucchero a in un pentolino e ponete su fiamma (o induzione). Da prima lo zucchero inizierà a sciogliere leggermente aggrappandosi alle nocciole poi, il composto inizierà a caramellare. Proseguite fino a completa caramellazione (sempre a fiamma bassa). trasferite il tutto nel mixer e iniziate a mixare. Da prima si creerà una sorta di farina, poi polvere che, via via, si compatterà. Infine, le nocciole, rilasceranno i loro olii essenziali fino a formare una crema. Più fine è , meglio è! (Con il Bimby si ottiene una finezza ottima)

## Per la ganache al cioccolato

### Ingredienti

70 gr di Cioccolato fondente (anche quello delle uova di Pasqua)  
100 gr di Panna fresca

### Procedimento

In un recipiente per microonde inserite entrambi gli ingredienti, fate sciogliere completamente e amalgamate bene. Fate riposare la ganache in frigorifero per almeno 8/10 ore e conservate in frigorifero.



# Per la crema mousseline al pralinato di nocciole

## Ingredienti

200 gr pralinato alla nocciola (lo creiamo insieme venerdì sera)

400 gr latte intero

80 gr tuorlo d'uovo

80 gr zucchero

35 gr amido di mais

90 gr burro a temperatura ambiente

## Procedimento

In un pentolino inserite il latte e i semini della bacca di vaniglia. Portate a ebollizione. A parte mescolate bene il tuorlo con lo zucchero e, poi, unite l'amido di mais. Versate il latte sul composto, amalgamate e riponete su fiamma (o induzione) fino a cottura (circa 83/85 C°).

Fuori dalla cottura aggiungete il pralinato e mescolate bene.

Fate scendere la temperatura della crema pralinata, grazie ad un bagnomaria congelato, fino a circa 35/40 gradi, aggiungete il burro morbido e amalgamate bene. Conservate in frigorifero per circa 30 minuti/1 ora prima di utilizzare la crema.



## Per la marquise al cacao

### Ingredienti

45 gr di tuorli  
15 gr di zucchero a velo  
115 gr di albume  
100 gr di zucchero a velo  
45 gr di cacao in polvere (Non zuccherato)  
15 gr di fecola di patate (o Amido di Mais)

### Procedimento

Unite il cacao con la fecola e setacciate bene. Con le fruste elettriche o in planetaria, montate i 115 g di albume con i 100 di zucchero a velo. A parte, montate i 45 g di tuorlo con i 15 g di zucchero. Unite poi i due composti di Tuorlo e Albume. Infine, unite il cacao e la fecola setacciati al tutto, mescolando dal basso verso l'alto, stando attenti a non smontare il composto.

Stendete il composto sopra una teglia da forno rivestita di carta da forno, fino arrivare allo spessore di 5/7 mm.

## Per il crumble alla vaniglia

### Ingredienti

85 gr. farina 00  
50 gr. burro freddo da frigorifero  
50 gr. zucchero semolato  
½ bacca di vaniglia  
1 gr sale (un pizzico)

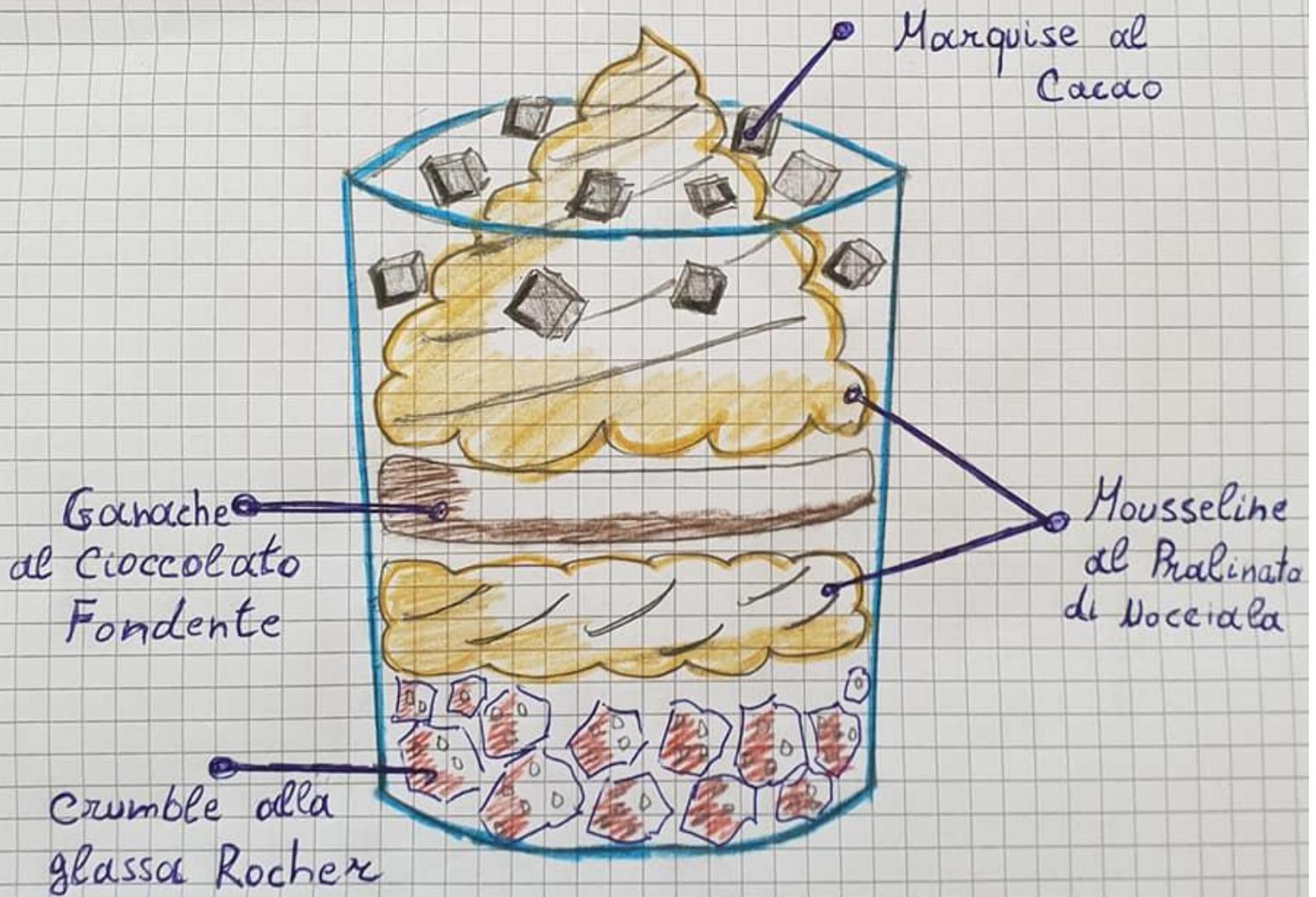
### Procedimento

All'interno di un recipiente, mescolate lo zucchero con la farina, il sale e i semini del baccello di vaniglia. Con il burro da frigorifero iniziate a "sfregolare" il tutto, ottenendo un composto quasi a pallini non regolari. A fine cottura, aspettate che raffreddi e conservate in barattolo sigillato ermeticamente.

### Cottura

Statico 190 C° per 8/10 minuti - Ventilato 180 C° per 8/10 minuti.

# ... Mon Amour ...



Qui trovi Mon Amour sul mio sito:

<https://davideselogna.it/mon-amour-dolce-al-cucchiaino/>



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

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