



# Paolo

16 - 17 Maggio

1. Financier alle nocciole pralinate
2. Bavarese all'arancia e vaniglia
3. Cremoso alla nocciola e mascarpone
4. Sablèe al cacao e nocciola
5. Glassa Rocher



# Materiali e utensili per una creazione da 16/18 cm di diametro 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  
Vassoio dove posizionare la torta  
Microonde (o bagnomaria)  
Carta forno  
Spray al burro di cacao arancione o di altro colore (facoltativo)  
Sac à poche con bocchette lisce e rigate varie  
Vassoio da portata per la torta  
Un anello per cappare il disco di frolla, più piccolo di circa 4/6 cm rispetto l'anello usato per fare il guscio di frolla. Un ulteriore anello per fare il foro centrale.

Il Nostro anello finale fatto di frolla dovrà avere il diametro più piccolo di 4/6 cm rispetto il guscio di frolla esterno. inoltre dovrà essere largo da 2 a 3 cm. (spiegherò il tutto, molto bene, la prima sera di diretta live).

Griglietta per glassare (va benissimo anche quella del microonde. In alternativa un bicchiere o una ciotola e li appoggeremo la frolla per glassarla).

Un anello microforato da 16/18 cm di diametro e tappetino microforato (Facoltativi, in alternativa una teglia per la cottura della pasta frolla. Vanno bene anche altri diametri).  
Uno stampo "top" dove dressare la bavarese. (Tipo "ipnosi" della Pavoni o "Tourbillon" della Silikomart o similari. Se non si possiede una ciotola in plastica tonda, a fondo piatto, dal diametro più piccolo di 6/8 cm rispetto l'anello o tortiera per frolla).

Cutter con lame

## Per la bavarese alla vaniglia e arancia

### Ingredienti

65 gr di latte intero  
45 gr di panna fresca  
25 gr di tuorlo d'uovo  
3 gr di gelatina animale in fogli 160 Bloom  
½ bacca di vaniglia  
3 gr di buccia d'arancia  
125 gr di panna semimontata  
15 gr di zucchero  
15 gr di acqua



## Procedimento

Idratate la gelatina per 10/12 minuti inserendola nella sua acqua. In un pentolino inserite il latte, la panna, i semini della vaniglia e la scorza di arancia grattugiata. Portate il tutto a ebollizione.

A parte, in una bacinella, mescolate bene i tuorli e lo zucchero.

Quando il composto di latte e panna sarà arrivato ad ebollizione versatelo nel composto di zucchero e tuorli e stemperate il tutto.

Portate la crema inglese a circa 82/83 °C fino a leggero addensamento. Attendete che la crema arrivi a 30/35 °C e aggiungete la panna semimontata. Dressate la bavarese negli stampi o lasciate raffreddare in frigorifero e utilizzate a piacere.

## Per la sablèe al cacao e nocciole (liberamente ispirata a Gaston Lenôte)

### Ingredienti

120 gr di burro a temperatura ambiente

90 gr di zucchero a velo

30 gr di farina di nocciole

16 gr di cacao amaro

160 gr di farina debole 00

60 gr di farina debole 00

1 gr di sale

½ bacca di vaniglia

50 gr di uova intere

10 gr di pasta di nocciola

(per chi non la trovasse, la stessa quantità diventa di burro)

### Procedimento

Setacciate i 60 gr. di farina e il cacao all'interno della ciotola della planetaria. Inserite subito dopo, la farina di nocciola, il sale, i semini della vaniglia, lo zucchero a velo, le uova e la pasta di nocciola (tutti gli ingredienti meno i restanti 160 gr. di farina).

Amalgamate il tutto mediante il gancio foglia. Quando il composto si sarà amalgamato bene, aggiungete i restanti 160 gr di farina che andranno ad uniformare la nostra pasta frolla sablée. Lasciate riposare in frigorifero per almeno 2 ore.



# Per il cremoso nocciola e mascarpone

## Ingredienti

150 gr di latte intero  
105 gr di panna fresca  
6 gr di gelatina animale in fogli 160 Bloom  
30 gr di acqua  
180 gr di cioccolato al latte  
60 gr di pasta di nocciole  
120 gr di mascarpone  
30 gr di zucchero semolato  
60 gr di tuorlo d'uovo

## Procedimento

Idratate la gelatina con la propria acqua.

In un pentolino inserite il latte e la panna e portate il tutto ad una prima ebollizione. In una ciotola, intanto che il latte e la panna procedono, mescolate i tuorli e lo zucchero.

Successivamente versate il latte e panna sul composto di tuorli e zucchero, mescolate bene e riportate il tutto su fuoco o induzione (cottura bassa) raggiungendo la temperatura di circa 82/83 °C così da creare una crema inglese.

Creata la crema, inserite la gelatina ammorbidita e fatela sciogliere.

Versate il tutto in una caraffa capiente e inserite il mascarpone, il cioccolato e la pasta di nocciola.

Emulsionate il tutto con il minipimer.

Il cremoso è pronto ma deve cristallizzare in frigorifero o nello stampo in silicone (ci vorranno da 2 a 5 ore).

Utilizzare al bisogno.



# Per il financier alle nocciole pralinate

## Ingredienti

52 gr di burro a temperatura ambiente  
25 gr di zucchero a velo  
25 gr di granella di nocciole  
42 gr di Albume d'uovo  
5 gr di zucchero invertito (in assenza miele)  
10 gr di zucchero a velo (altri 10)  
1 gr di sale  
1 gr lievito per dolci in polvere  
30 gr di farina debole 00

## Procedimento

In una padella (o pentolino), pralinate/caramellate le nocciole con i 25 gr. di zucchero a velo.

Rendete il burro noisette inserendolo in un pentolino, da prima sciogliendolo per poi imbiondirlo bene.

Fate raffreddare fino ad arrivare a temperatura ambiente.

In un cutter munito di lama inserite le nocciole pralinate, il sale, il lievito, lo zucchero invertito (o il miele), la farina e frullate il tutto.

Dopo 2/3 minuti aggiungete l'albume e subito dopo il burro noisette a filo. Fate riposare il composto per circa 2 ore e procedete a cuocere il financier a 160 °C (ventilato) - 165/170 °C (statico), per circa 10/15 minuti



## Per la glassa rocher

### Ingredienti

80 gr di pasta di nocciole

100 gr di cioccolato fondente

100 gr di cioccolato al latte

100 gr di burro di cacao (in alternativa olio di semi)

100 gr di granella di nocciola

### Procedimento

In una ciotola, mediante microonde, sciogliete il Burro di cacao (in alternativa l'olio di semi), i 2 cioccolati e la pasta di nocciole. Unite successivamente la granella di nocciole. Utilizzate la glassa al bisogno.

### Anello di frolla

Con la frolla avanzata create un anello del diametro più piccolo di circa 4/6 cm rispetto il guscio di frolla esterno. inoltre dovrà essere largo da 2 a 3 cm.

Cuocetelo e utilizzatelo secondo la preparazione.

### Per il decoro

Nocciole intere e spezzate a metà



## Composizione

Con la frolla create, utilizzando l'anello microforato e il relativo tappetino un guscio.

Con la restante frolla realizzate un anello più piccolo di circa 4/6 cm di diametro, largo 2/3 cm e alto 4 mm.

All'interno del guscio di frolla cotto in precedenza, posizionate il financier (coppato della giusta dimensione).

Versatevi sopra il cremoso e lasciate cristallizzare in frigorifero per circa 2 - 5 ore (fino a rassodamento).

Intanto, dressate la bavarese nello stampo top e congelate.

Posizionate il guscio di frolla ripieno sopra la griglietta e, con l'aiuto di una sac à poche, distribuite la glassa rocher all'esterno, solo da 2/3 di frolla (lasciando 1/3 libero, non glassato).

Ponete in frigorifero per circa 10/15 minuti.

Glassate l'intero anello di frolla. Adagiate la bavarese spruzzata con il burro di cacao (Per dare l'effetto velluto -facoltativo) sopra la crostata, proprio al centro.

Con il cremoso restante create degli spuntini circolari lungo il perimetro della crostata, adagiatevi sopra l'anello glassato al rocher e decorate a piacere con nocciole.

.

DS



Qui trovi il Paolo sul mio sito: <https://davideselogna.it/paolo/>



# 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!!](#)