



Red Fruits

19 Aprile

1. Ganache al limoncello
2. Ganache fragola e ribes
3. Nameleka al lampone
4. Pasta Choux (bignè)
5. Craquelin rosso
6. Pasta frolla sablée al cacao



Materiali e utensili

Frullatore a immersione
Planetaria o frullino elettrico
Coppapasta tondo 3/5 cm
sac a poche
bocchette lisce e rigate
CREATE UNO STENCIL RETTANGOLARE (22cm x 10cm)

Per la ganache al limoncello

Ingredienti

25 g Limoncello
80 g Panna fresca
170 g Cioccolato Bianco (tritato)
20 g Burro (morbido)
(Una punta di colorante giallo – facoltativo)

Procedimento

In una ciotolina unite il cioccolato bianco e la panna e sciogliete a microonde. Unite il burro morbido e infine il limoncello. Mixate il tutto con un frullatore a immersione. Fate riposare la ganache in frigorifero per almeno 6/7 ore prima di utilizzarla secondo composizione.



Alternativa analcolica

Ingredienti

225 g Cioccolato bianco tritato
150 g. panna fresca
½ Scorza di limone grattugiata
20 g Burro morbido

Procedimento

In una ciotolina unite il cioccolato bianco e la panna e sciogliete a microonde. Unite il burro morbido e la scorza di limone. Mixate il tutto con un frullatore a immersione. Fate riposare la ganache in frigorifero per almeno 6/7 ore prima di utilizzarla.

Per la ganache fragole e ribes

Ingredienti

120 g Cioccolato Bianco (tritato)
100 g Panna fresca
75 g Purea di fragola (fragole frullate e passate al setaccio)
15 g Purea di Ribes rosso (ribes frullati e passati al setaccio)
20 g Burro morbido
4 g Gelatina animale (160 Bloom)
20 g Acqua per gelatina
.

Procedimento

Idratate la gelatina con la propria acqua. In una ciotolina, unite la panna e il cioccolato bianco e sciogliete a microonde. Amalgamate bene e aggiungete il burro. In un'altro recipiente unite le due puree e scaldate leggermente (almeno 40 C°). Unite la gelatina idratata alle puree e infine unite il tutto con il composto di cioccolato bianco e mixate con un frullatore a immersione. Fate stabilizzare in frigorifero per almeno 6/7 ore e utilizzate secondo la composizione.



Per la namelaka al lampone

Ingredienti

100 g Latte intero
120 g Purea di Lampone (lampone frullato e passato al setaccio)
200 g panna fresca (fredda da frigorifero)
170 g cioccolato bianco tritato
6 g Gelatina animale (160 Bloom)
30 g Acqua per gelatina

Procedimento

Idratate la gelatina nella propria acqua. Portate a ebollizione il latte e aggiungete la gelatina idratata, successivamente il cioccolato bianco, poi la purea di lampone. Da ultima aggiungete la panna fredda da frigorifero). Emulsionate il tutto e fate stabilizzare in frigorifero per almeno 6/7 ore. Utilizzate come da composizione

Per la pasta choux (bignè)

Ingredienti

250 g. Acqua
200 g. Burro
150 g. Farina 00 (già setacciata 2 volte)
225 g. Uova intere (circa 4. tenete a portata di mano 1 o 2 uova)
Pizzico di sale (2 g)
Pizzico di zucchero (3 g)
200 g. Confettura di Ciliegie (scaldatela, mixatela con il frullatore a immersione e passatela al setaccio) Servirà come inserto interno.



Procedimento

In un pentolino inserite l'acqua, il burro, il sale e lo zucchero. Portate il tutto a vigorosa ebollizione. Appena ciò accadrà unite la farina tutta in una volta e con un cucchiaino (legno o plastica) continuate a girare bene il composto su se stesso. Cuocete per altri 2 minuti a fiamma bassa. Inserite il composto in planetaria munita di foglia e iniziate a far partire la macchina a media velocità (il composto si raffredderà un po'). Inserite le uova in circa 4/5 volte (non prima del momento in cui il composto ha assorbito l'uovo precedente). Al termine dell'inserimento delle uova continuate l'azione della planetaria per altri 3/4 minuti. Create i vostri bignè su teglia da forno (munita di carta forno o tappetino microforato). Adagiate sopra il bigné un dischetto di pasta craquelin e cuocete.

Cottura

Statico 220 C°, Ventilato 210 C° per 8/10 minuti e 170 C° Ventilato o 180 C° Statico altri 15/20 minuti. (i tempi variano dalle dimensioni del bigné e del singolo forno).

Per il craquelin rosso

Ingredienti

50 g. Burro morbido
50 g. Zucchero semolato
35 g. Farina 00
15 g. Farina di mandorle (o nocciole)
colorante rosso a piacere

Procedimento

All'interno di un recipiente mescolate lo zucchero, il colorante e le farine (meglio utilizzando i guanti), unite poi il burro morbido amalgamando bene il composto. Stendete tra due fogli di carta forno (altezza 2/3 millimetri) e posizionate all'interno del congelatore per 5 minuti.

Estraete e "coppate" i dischetti della misura desiderata. Riponete nuovamente in congelatore per almeno 10 minuti. Adagiate il dischetto sopra il bigné (ancora congelato) subito prima della cottura.



Per la pasta frolla sablée al cacao

Ingredienti

250 g farina 00
140 g Burro da frigorifero
100 g Zucchero a velo
20 g Uova intere
25 g Tuorlo d'uovo
25 g Cacao amaro
2 g Sale

Procedimento

Setacciate la farina e il cacao insieme. All'interno di un contenitore capiente, "sfregolate" (sabbiate) la farina e cacao con il burro.

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

Successivamente aggiungete le uova, i tuorli e lo zucchero (tutto insieme) e impastate il tutto per il tempo strettamente necessario a compattare la frolla. Cottura vedi composizione.



Per il decoro

Ingredienti

Frutti rossi misti (Fragole, Ciliegie, Ribes, Lamponi)

Fiori eduli (Facoltativi)

Foglioline di menta (Facoltativo)

Composizione

Stendete la pasta frolla tra due fogli di carta forno (altezza 3/4 mm). Ricavate 2 rettangoli di frolla da circa 22 cm x 10 cm. Cuocete a 180 C° Statico/ 170 C° ventilato per circa 15/20 minuti. Utilizzate a temperatura ambiente.

Riempite i bignè con 4/5 di namelaka al lampone e 1/5 di confettura alla ciliegia. Sopra un rettangolo di sablée al cacao stendete un velo di ganache al limoncello (3/4 mm). Coprite con l'altro rettangolo di frolla.

Adagiate dunque, i bigné alternandoli.

Create degli spuntoni, utilizzando varie bocchette lisce e rigate, di namelaka al lampone, ganache alla fragola e ribes e ganache al limoncello.

Decorate con frutti rossi misti, foglie di menta, e fiori eduli.



Qui trovi Red Fruits sul mio sito:
<https://davideselogna.it/dolce-moderno-red-fruits/>



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!!](#)