



Semifreddo Cristina

6-7-9 Maggio

1. Ganache al caramello e banana
2. Glassa a specchio sfumata
3. Fondo di riso soffiato e cocco
4. Meringa all'italiana per semifreddo
5. Semifreddo al passion fruit
6. Semifreddo al cioccolato fondente
7. Crema pasticcera



Materiali e utensili

Piano cottura

Frusta o mestolo (anche un cucchiaio)

Ciotole di varie misure

Pentolini medi (deve contenere almeno 1/2 lt)

1 colino o passino (ma non è indispensabile)

Frullatore a immersione

1 caraffa o brocca

Termometro da cucina (Non indispensabile. se c'è meglio)

Carta pellicola ad uso alimentare

Colino o passino

Uno stampo in silicone o un pentolino o un contenitore in plastica. Il tutto cilindrico possibilmente da 16 cm. Per le dimensioni VEDI SCHEDA "SOSTITUTI ALLEGATI"

Carta forno

Stampo anello in acciaio 18 cm alto 5 cm (Vedi SCHEDA "SOSTITUTI ALLEGATI" per alternative)

Foglio di acetato alto 5 cm, lungo almeno 60 cm. Alternativa lo stesso in carta da forno.

Termometro da cucina meglio, ma non indispensabile)

Meringa all'italiana per semifreddo

Ingredienti

170 g. zucchero (Chi non ha il destrosio, può aumentare lo zucchero: da 170 gr a 240 gr)

50 g. di acqua

90 g. di albumi (temperatura ambiente)

50 g. destrosio

Procedimento

Mettete gli albumi in un contenitore capiente, dovranno poi essere montati (Oppure in planetaria). Ponete l'acqua e lo zucchero in un pentolino e portate a 118/120 C°. Quando il composto sarà arrivato a circa 110 C°, iniziate a montare gli albumi, così facendo quando lo sciroppo di zucchero arriverà a temperatura, gli albumi saranno montati alla perfezione. A temperatura raggiunta, subito, unite a filo lo sciroppo creato agli albumi che stanno montando a medio alta velocità (Attenzione a non versare il composto sopra le fruste). Inserito lo sciroppo, inserite il destrosio in 3/4 volte, mentre il tutto sta ancora montando. Proseguite il montaggio per altri 2 minuti. Utilizzate al bisogno.



Semifreddo al passion fruit

Ingredienti

80 g. crema pasticcera

100 g. meringa italiana per semifreddo

80 g. purea di passion fruit (circa il succo di 4/5 Frutti)

130 g. panna fresca montata

Procedimento

All'interno di un recipiente capiente unite la crema pasticcera e la meringa, aggiungete poi la purea di passion fruit e la panna montata. Utilizzate come spiegato nel montaggio.

Semifreddo al cioccolato fondente

Ingredienti

70 g. cioccolato fondente tritato

6 g. rum (meglio se ambrato. Se non lo si vuole mettere vedi SCHEDA SOSTITUTI ALLEGATI)

70 g. crema pasticcera

60 g. meringa italiana per semifreddo

180 g. panna fresca montata (operazione che faremo assieme)

Procedimento

Sciogliete il cioccolato fondente a microonde (o bagnomaria). e unitelo velocemente alla crema pasticcera (Meglio se leggermente tiepida). Unite il rum e successivamente la meringa italiana. Infine incorporate la panna montata. Utilizzate seguendo il montaggio della creazione.



Per la crema pasticcera

Ingredienti

140 gr. latte intero
45 gr. panna fresca
38 gr. zucchero semolato
38 gr. tuorlo d'uovo
15 gr. amido di mais
(senza aromi)

Procedimento

In un pentolino versate il latte e la panna 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 e panna sopra il composto di uova zucchero e amido, mescolate bene.

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.

Utilizzate al bisogno.



RICETTE CHE NON FAREMO IN DIRETTA

Ganache al cioccolato fondente:

Ingredienti

35 g Cioccolato fondente (massimo 70/72 %)
50 g Panna Fresca

Procedimento

In una ciotola inserite il cioccolato fondente e la panna fresca. Scaldate il tutto a microonde (o bagnomaria), amalgamate bene e fate riposare in frigorifero per almeno 2/3 ore. Utilizzate come da montaggio torta.

Per la spugna al lime

Ingredienti

32 g Latte intero
18 g Olio di semi
17 g Albume d'uovo
32 g Zucchero
17 g Farina 00
2 g Lievito liofilizzato
1 g Sale fino
la buccia di 1/2 lime grattugiata
una punta di colorante verde in polvere



Procedimento

In una caraffa inserite il latte, il colorante, il lime, l'olio, lo zucchero, il lievito, la farina, il sale e mixate tutto con il frullatore a immersione. A parte montate gli albumi a neve ferma. Inserite a più passaggi il composto liquido negli albumi amalgamando adagio, evitando dismontare il tutto.

Mettete circa 20 g di impasto finale in ciotoline o pirottini (anche in silicone).

Cuocete per circa 40/50 secondi in microonde a 1000 w di potenza (Meno Potenza potrebbe precludere il risultato). E... sì, serve il microonde

Per la pasta frolla classica

Ingredienti

135 g farina 00

75 g Burro Morbido a temperatura ambiente

60 g Zucchero

28 g Uova intere

Buccia di un limone grattugiata

¼ di bacca di vaniglia (i semini)

Procedimento

All'interno di un recipiente capiente, impastate il burro morbido a temperatura ambiente con lo zucchero, la vaniglia e la buccia di limone.

Successivamente, incorporate le uova 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 coperto con pellicola aderente per circa 2 ore.

Stendete la frolla a circa 3/5 mm, ritagliate lo stencil e create 4/5 dischetti dal diametro di circa 1 cm e mezzo, massimo 2. Cuocete a 165/170 C° Ventilato, oppure 175/180 C° Statico, per circa 15/20 minuti.



Per il decoro

Ingredienti

Stencil creato in pasta frolla già cotto

4/5 Dischi/Bottoni di frolla da circa 1,5 - 2 cm, altezza 3/4 mm

Spugna al lime

Ganache al cioccolato fondente

1 Passion fruit tagliato a mezzaluna con i semini attaccati (circa 0,5 cm al pezzo)

Composizione

In un Anello di acciaio, rivestito con una striscia di acetato, inserite alla base il fondo di riso soffiato e cocco. Versate sopra il semifreddo al cioccolato. Inserite l'inserto di ganache al caramello e banana. Versate il Semifreddo al passion fruit, coprendo il tutto. Congelate completamente. Successivamente, glassate da prima con il giallo, poi con delle linee di bianco che sfumerete passando sopra leggermente la spatola.

Decoro: Create una base con i dischetti di frolla posizionandoli a distanza eguale, sopra il semifreddo glassato. Adagiate la base in frolla sopra facendola aderire con una puntina di ganache. Sopra la base create delle spunte di ganache al cioccolato grazie a varie bocchette. Sistemate pezzetti di spugna al lime, e mezzelune di passion fruit. E' possibile spruzzare il decoro con la gelatina spray (evitate di spruzzare la spugna).



Lista sostituti allegati

- SCIROPPO di GLUCOSIO

(se ti viene chiesto il DE sappi che è da 43 a 46)

- No, per la glassa non è possibile farlo in casa.
- Si trova al supermercato oppure on line, come questi siti
- In polvere meglio di no, il processo di idratazione non è semplice (per poi utilizzarlo nella glassa)

- MIELE al posto del Glucosio?

In realtà no, ma qualcosa esce. (L'effetto non è ottimale: se vuoi usare il miele, si procede come da ricetta ma si sostituisce il glucosio con il miele e si aumenta la gelatina da 10 g a 13 - e l'acqua da 50 a 65).

- FRUTTA

Al posto del Frutto della passione (Passion fruit), consiglio di utilizzare la stessa quantità di succo di arancia (e aggiungere la scorza di $\frac{1}{2}$ arancia grattugiata).

Ulteriore alternativa: Purea di Lampone (Stessa quantità).

- DESTROSIO

Già specificato in ricetta. Durante la diretta parleremo del motivo per cui si utilizza.

- ALCOOL SEMIFREDDO AL CIOCCOLATO (Rum)

In sostituzione, è possibile ometterlo ma otterremo un semifreddo (la parte al cioccolato più dura al taglio. Leggermente più congelata).

- PASTA DI COCCO

Si potrebbe creare in casa qualcosa di lontanamente simile con $\frac{2}{3}$ di cocco rapè (farina di cocco) e $\frac{1}{3}$ di sciroppo di cocco (Stile Fabbri per cocktail). Non è la stessa cosa ovviamente.

In alternativa, per dare comunque un sentore di cocco, è possibile utilizzare 40 g di cocco rapè.

- LATTOSIO

- se puoi cerca i prodotti senza lattosio.
- si, puoi usare anche panna vegetale (qui lo dico e qui lo nego. Ammessa solo per problemi seri legati ad allergie e intolleranze)



Lista sostituti allegati

- SPECIFICHE STAMPI e ANELLI

Le dosi date sono intese per una creazione del diametro di 18 cm - inserto interno 16 cm - disco fondo 16 cm. Le dosi vanno bene per stampi da 16 a 20/22 cm. Altezza 5cm

Potete optare per le dimensioni che preferite. L'importante è far sì che fondo e inserto siano più piccoli dello stampo per il semifreddo di almeno 2 cm.

Se utilizzate stampi da 24 cm aumentate del 20% tutto. da 26 cm Aumentate del 40% tutto.

Potete anche costruire l'anello per il vostro semifreddo con una striscia di cartone (rigido) lunga 60 cm alta 5 cm. La chiudete, prendete il diametro e poi rivestite con carta forno o strisce di acetato.

E' possibile, mediante sac a poche, fare una spirale di ganache (che ha riposato 6/8 ore in frigorifero) sopra della carta da forno e congelarla. Senza utilizzare lo stampo.

- COLORANTE

Meglio l'uso del colorante in polvere ma va bene anche in pasta o in gel (liquidi liquidi meglio di no) Consiglio il giallo come colore, ma potete optare per quello che più vi piace.

Il Biossido di Titanio è facoltativo

- GLASSA A SPECCHIO

Se non trovi gli ingredienti puoi anche decidere di creare il semifreddo senza glassa.

- LATTE CONDENSATO:

Lo puoi trovare al supermercato, oppure, farlo in casa (non è semplice) con 90 g latte in polvere (anche delattosato) - 1 lt acqua - 600 g zucchero

Tutto in pentola a fuoco medio/basso per svariate ore (deve asciugare e assumere la classica consistenza)

<https://www.plurimix.it/.../5541-latte-scremato-delattosato-i...>



Lista sostituti allegati

- GLUTINE
 - Interamente Gluten free (decoro in frolla a parte. E' possibile utilizzare una pasta frolla senza glutine)..
- CIOCCOLATO BIANCO
 - Mousse: Puoi cambiare tipologia di mousse (la puoi anche preparare prima e averla pronta per la diretta, usando quella che più ti piace)
 - Lattosio: ci sono cioccolati bianchi senza lattosio
 - Glassa: non è possibile sostituirlo. Si a quello senza lattosio. Oppure cambio di glassa:
 - 32 g acqua
 - 62 g zucchero
 - 62 g sciroppo glucosio
 - 4 g gelatina
 - 20 g acqua per gelatina
 - 39 g latte condensato
 - 29 g Burro di cacao
 - colorante

Medesimo procedimento



Qui trovi il semifreddo Cristina sul mio sito:
<https://davideselogna.it/semifreddo-cristina/>



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!!](#)