



Torta Rinascita

9-11 Aprile

1. La Glassa a Specchio Rossa
2. La Mousse allo Yogurt
3. Ganache al Lampone
4. La pasta frolla Sablée classica
5. Frangipane variegato ai frutti di bosco



Materiali e utensili

Piano cottura

Frusta o mestolo (anche un cucchiaino)

Ciotole di varie misure

2 pentolini medi (deve contenere almeno 1/2 lt)

1 colino o passino (ma non è indispensabile)

Planetaria o frullino elettrico

1 STAMPO IN SILICONE DA 14 cm o 15 o 16 o 17 o 18 (OPPURE VA BENE Una teglia, un pentolino circolare, un contenitore delle stesse misure dello stampo)

1 TORTIERA da 21 cm o 22 cm o 23 cm o 24 cm o 25 (SI ANCHE MICROFORATI)

Lo scarto tra lo stampo e la tortiera, deve essere di almeno 6/7 cm. Io la creerò usando uno stampo da 16 cm e la tortiera da 22 cm (cm = sempre al diametro)

Microonde o (bagnomaria. Preparati già se non hai il microonde)

Spray staccante (va benissimo anche del burro sciolto e della farina per imbrattare la tortiera)

Termometro da cucina (Se non c'è facciamo senza)

Minipimer

1 caraffa

Pellicola ad uso alimentare

Spray staccante (va benissimo anche del burro sciolto e della farina per imbrattare la tortiera)

Per la glassa a specchio rossa

Ingredienti

100 g Acqua

83 g Zucchero

116 g Glucosio (Il miele non va bene)

67 g Latte condensato zuccherato (Nestlé)

10 g Gelatina in fogli

50 g di acqua fredda per gelatina

120 g Cioccolato bianco tritato (ottimo marca ZAINI - EMILIA)

Colorante in polvere Rosso

Procedimento

Spezzettate e idratate la gelatina nella propria acqua (i 50 g). In un pentolino, inserite lo zucchero, il glucosio e l'acqua, portate tutto a 103 C° (se avete il termometro, altrimenti a forte e vigorosa ebollizione per circa 1 minuto). Aggiungete il latte condensato, la gelatina idratata e versate sopra il cioccolato bianco. Una volta sciolto, aggiungete il colorante e passate il tutto a minipimer. Fate riposare in frigorifero per circa 8/10 ore. Al momento del glassaggio, portate la glassa a 32/35 C° (con microonde o bagnomaria) e seguite le istruzioni di Montaggio e decoro.



Per la mousse allo Yogurt e Vaniglia

Ingredienti

100 g Yogurt Intero
240 g Panna fresca (da dividere in due: 40 g - 200 g)
5 g gelatina
25 g acqua fredda
160 g Cioccolato Bianco tritato
½ bacca di vaniglia

Procedimento

Spezzettate e Idratate la gelatina nell'acqua fredda. A parte, In un pentolino, scaldate lo yogurt, i semini della bacca di vaniglia e i 40 g di panna fresca. Unite il cioccolato bianco e fate sciogliere tutto fuori dal fuoco (o induzione). Aggiungete la gelatina (con tutta la sua acqua) e attendete che il composto raggiunga i 35/40 gradi. Semi Montate i restanti 200 g di panna e unite al composto precedente. Inserite la mousse nello stampo (o in una tortiera o pentolina foderata di carta pellicola per alimenti. Congelate il tutto per almeno 8/10 ore.

Per la ganache al lampone

Ingredienti

120 g. Cioccolato bianco
100 g. Panna fresca
90 g. Lamponi freschi (o Fragole se non si trovano)
5 g Gelatina in fogli
25 g Acqua fredda

Procedimento

Spezzettate e Idratate la gelatina nell'acqua fredda per circa 6/7 minuto. In un contenitore inserite il cioccolato bianco e la panna, fate sciogliere a microonde (o bagnomaria).

Successivamente, mescolate il composto di panna e cioccolato con la gelatina idratata e la sua acqua. inserite i lamponi e passate il tutto a minipimer (frullatore a immersione).

Fate riposare in frigorifero per almeno 7/8 ore. Utilizzate come da procedimento.



Per la pasta frolla sablée classica

Ingredienti

200 g. burro a cubetti freddo
340 g. Farina 00 (anche 0 va bene)
60 g. Tuorlo d'uovo
140 g zucchero
½ bacca di vaniglia
½ limone grattugiato
un pizzico di sale

Procedimento

All'interno di un contenitore capiente, "sfregolate" la farina, la buccia di limone, la vaniglia e il burro, così da creare una sabbatura (Una sabbia).

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

Successivamente aggiungete il tuorlo d'uovo e lo zucchero (tutto insieme) Impastate il tutto.

Stendete la pasta frolla, foderate la tortiera (o l'anello microforato) e adagiatevi all'interno la crema frangipane.

Cottura

Vedi Crema frangipane



Alternativa senza glutine

Ingredienti

Mix di farina:

200 g farina di riso

130 g farina di mais finissima

30 g farina di mandorla

Miscelate il tutto

100 g tuorlo d'uovo

150g. zucchero semolato

½ bacca di vaniglia

½ limone grattugiato

Un pizzico di sale

Procedimento

Procedete come per la frolla con glutine.

Per il frangipane variegato ai frutti di bosco

Ingredienti

120 g Burro morbido a temperatura ambiente

120 g Zucchero semolato

100 g Uova intere

150 g Farina di Mandorle

50 G Frutti di bosco (possibilmente freschi)

Procedimento

In un recipiente inserite il burro morbido, lo zucchero e lavorate il tutto fino a creare una pomata. Unite le uova in 2/3 passaggi, un po' alla volta fino a quando non si assorbono completamente.

Infine inserite i frutti di bosco e la farina di mandorle amalgamando bene il tutto (i frutti di bosco, naturalmente tenderanno a rompersi e va bene così).

Inserite la crema frangipane nella base di pasta frolla e cuocete la base in forno a 180 C° per circa 30/40 minuti.



Per il decoro

Ingredienti

Frutti di bosco misti e fragole (circa 500 g)

Fiori Eduli (es. Violette)

Menta fresca

Gelatina lucidante in spray

Tutti questi ingredienti NON sono indispensabili. La torta può essere decorata anche con pezzi di cioccolato, meringhette, frutta secca e...a fantasia!

Composizione

Cotta la frolla con la crema frangipane, attendete che si raffreddi e inserite uno strato di crema ganache al lampone. A parte scaldate la glassa a specchio e portatela a 32/35 C°.

Sformate il disco di mousse allo yogurt e vaniglia e posizionate sopra una griglietta (sotto posizionate della carta da forno o della pellicola). Glassate la mousse, sistemate le finiture e adagiate al centro della torta. Decorate con frutti di bosco, menta fresca e fiori eduli (o altre decorazioni)

DS



Qui trovi la torta Rinascita sul mio sito:
<https://davideselogna.it/torta-rinascita/>



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!!](#)