



Delizia

18-20 Ottobre 2021

1. Pasta frolla alla nocciola e cacao
2. Cremoso al caramello
3. Namelaka alla nocciola
4. Caramello Mou leggermente salato
5. Biscotto al cioccolato fondente
6. Fondo croccante alla nocciola



Materiali e utensili per una creazione diametro di 18 cm - 6/8 porzioni)

Piano cottura
Frusta o mestolo (anche un cucchiaio)
ciotole di varie misure
pentolini medi (deve contenere almeno 1/2 lt)
1 colino o passino
Frullatore a immersione
2 caraffa o brocca
Microonde (o bagnomaria)
Carta forno
Pennello da cucina
Un anello microforato da 18 cm di diametro (oppure una tortiera)

Per la frolla alle nocciole e cacao

Ingredienti

80 gr Burro a temperatura ambiente
60 gr Zucchero a Velo
20 gr Farina di nocciola
25 gr uova intere
15 gr tuorlo d'uovo
25 gr Cacao amaro
10 gr Acqua per idratare il cacao
35 gr Farina 00 (Prima Parte)
125 gr Farina 00 (Seconda Parte)
1 gr di sale
1/2 bacca di vaniglia (Semi interni)

Procedimento

Idratate il cacao con la propria acqua e lasciatelo riposare a temperatura ambiente minimo 1 ora. In una planetaria, munita di gancio foglia, inserite tutti gli ingredienti, compreso il cacao idratato, tranne la seconda parte di farina. Create una pastella omogenea e inserite la seconda parte di farina, amalgamate bene e la frolla è pronta. Prima di utilizzarlo, fate riposare l'impasto in frigorifero almeno 2 ore

Cottura

In forno statico a 170 C° o Ventilato a 160 C° per circa 10/15 Minuti.



Per il cremoso al caramello

Ingredienti

40 gr Zucchero semolato
20 gr Sciroppo di glucosio (in mancanza fate 60 gr di zucchero in totale)
160 gr Panna fresca
55 gr Tuorlo d'uovo
2 gr gelatina animale(160 bloom)
10 gr acqua per idratare la gelatina
15 gr burro
24 gr cioccolato bianco

Procedimento

Idratate la gelatina con la propria acqua. In un pentolino inserite lo sciroppo di glucosio e lo zucchero e caramellate il tutto. A parte scaldate bene la panna (anche in microonde). Decuocete il caramello con la panna calda, amalgamate il tutto fino a quando il composto non presenta più grumi di caramello vetrificato. Spostate dal fuoco e aspettate che la salsa ottenuta arrivi a 65 gradi. Versate i tuorli e mescolate con una frusta molto bene. Cuocete il tutto fino ad arrivare a 83 °C. Intanto, versate il cioccolato bianco e il burro all'interno di una caraffa. Inserite la gelatina idratata nella crema inglese al caramello e versate tutto nella caraffa. Emulsionate bene e fate riposare il cremoso in frigorifero, coperto da pellicola ad uso alimentare a contatto, per almeno 5 ore.

Per la namelaka alla nocciola

Ingredienti

25 gr di pasta di nocciola
50 gr di latte intero
100 gr di panna fresca
85 gr di cioccolato bianco
2 gr di gelatina
10 gr di acqua

Procedimento

Idratate la gelatina con la propria acqua.
In un pentolino portate il latte a ebollizione. Successivamente inserite la gelatina idratata nel latte e versate nella caraffa dove in precedenza avrete inserito il cioccolato bianco e la pasta di nocciola. Mescolate il composto e versatevi la panna fredda. Emulsionate il tutto con il minipimer. Lasciate cristallizzare in frigorifero per circa 7/8 ore.



Per il caramello mou leggermente salato

Ingredienti

100 gr Zucchero semolato
55 gr Sciroppo di glucosio
115 gr Panna fresca
2 gr Sale fino
45 gr Burro
1 bacca di vaniglia

Procedimento

Caramellate lo zucchero assieme allo sciroppo di glucosio. A parte portate la panna con i semi della vaniglia a ebollizione. Aggiungete il burro al caramello e successivamente sfumate con la panna. Infine aggiungete il sale ed emulsionate bene il tutto. Lasciate cristallizzare in frigorifero per circa 5/6 ore

Per il biscotto al cioccolato fondente

Ingredienti

36 gr di cioccolato fondente
32 gr di zucchero a velo
37 gr di burro
35 gr di uova
12 gr di farina

Procedimento

In una ciotola inserite il cioccolato fondente, il burro e sciogliete a microonde. Successivamente aggiungete lo zucchero a velo, amalgamate bene e inserite le uova, amalgamando anche quest'ultime. Infine setacciate la farina e unitela al composto. Stendete il biscotto sopra una placca da forno, munita di carta appositata, e cuocete il tutto. Utilizzate al bisogno.



Per il fondo croccante alla nocciola

Ingredienti

60 gr Cioccolato Bianco
30 gr Riso soffiato (Crispies croccante. Non va bene il riso soffiato "bianco")
5 gr Burro
10 gr Pasta di Nocciola

Procedimento

In una ciotolina sciogliete il cioccolato bianco con il burro e la pasta di nocciola. Successivamente aggiungete il riso soffiato e mescolate il tutto. Utilizzate al bisogno.

Per il decoro

Ingredienti

Nocciole intere e rotte a metà
Oro edibile (se piace. Solo decorativo)

Composizione

Cuocete la frolla creando una base crostata, un anello dal diametro di 18 cm alto almeno 2 cm (da 2 a 3 cm). Inserite nel guscio di frolla il fondo croccante, un leggerissimo strato di caramello e adagiatevi il biscotto al cioccolato fondente. Con la namelaka e il cremoso create degli effetti decorativi alternati mediante le varie bocchette. Decorate con nocciole rotte a metà e intere, oro edibile e decori in cioccolato (Se piace).
Conservate in frigorifero per massimo 2/3 giorni.



Qui trovi Idea di millefoglie al limone sul mio sito:
<https://davideselogna.it/delizia/>



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!!](#)