



# Amore

9-11-13 Febbraio 2021

1. Glassa Rocher Ruby
2. Glassa a specchio rossa
3. Sablèe al cacao e peperoncino
4. Cremoso al cioccolato fondente e fava di Tonka
5. Gelèe ai lamponi
6. Composizione



# Materiali e utensili

Piano cottura  
Frusta o mestolo (anche un cucchiaino)  
Ciotole di varie misure  
Pentolini medi (deve contenere almeno 1/2 lt)  
Colino o passino  
Frullatore a immersione (minipimer)  
Caraffa o brocca  
Microonde (o bagnomaria)  
Frullatore elettrico o planetaria  
Pentolino  
Termometro da cucina  
Spatole  
Tappetini microforati per la cottura della frolla (facoltativi)  
Anello ring microforato per frolla (16 cm) (facoltativo)  
Stampo a forma di cuore in silicone (facoltativo)  
in mancanza utilizzeremo la sac à poche, una bocchetta liscia da 10 mm e della carta da forno

## Per la glassa rocher al cioccolato Ruby

(Facoltativa: è possibile crearla con del cioccolato bianco colorato di rosso/rosa.

In questo caso è bene colorare esclusivamente con coloranti in polvere, meglio se liposolubili. Oppure coloranti in pasta o gel ma rigorosamente liposolubili).

## Ingredienti

100 gr Cioccolato Ruby tritato o pastiglie (cioccolato bianco in mancanza)  
30 gr Burro di cacao (Olio di semi in mancanza)  
30 gr Granella di nocciola (o mandorla)

Sciogliete il cioccolato assieme al burro di cacao e unite, successivamente, la granella di nocciola. In caso di utilizzo di cioccolato bianco, se volete colorarlo è sufficiente inserire il colorante subito dopo la granella di nocciola.



## Per la glassa a specchio rossa

(Facoltativa: è possibile non crearla ma lasciare il cuore che creeremo senza glassa. è inoltre possibile utilizzare lo spray al burro di cacao al posto della glassa a specchio).

### Ingredienti

100 gr Acqua  
83 gr Zucchero  
116 gr Sciroppo di Glucosio (Il miele non va bene)  
67 gr Latte condensato zuccherato (Nestlè)  
10 gr Gelatina in fogli (160 bloom)  
50 gr di acqua per idratare la gelatina  
120 gr Cioccolato bianco tritato  
Colorante in polvere Rosso

Spezzettate e idratate la gelatina nella propria acqua (i 50 g). In un pentolino, inserite lo zucchero, lo sciroppo di glucosio e l'acqua, portate tutto a 103 °C

(se avete il termometro, altrimenti a forte e vigorosa ebollizione per circa 1 minuto).

Aggiungete la gelatina idratata.

In una caraffa inserite il latte condensato e il cioccolato bianco. Versate il composto portato a 103 °C addizionato a gelatina nella caraffa, aggiungete il colorante e passate il tutto a minipimer.

Fate riposare in frigorifero per 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 sablèe al cacao e peperoncino

### Ingredienti

125 gr farina 00  
70 gr burro morbido  
50 gr zucchero a velo  
10 gr di uova  
12 gr di tuorlo d'uovo  
1 gr di sale  
15 gr di cacao amaro  
0,25/30 gr di peperoncino macinato  
(facoltativo - ¼ di cucchiaino da caffè raso. Non esagerate)

Nella ciotola della planetaria inserite la farina 00, il cacao, il peperoncino, il sale e il burro freddo tagliato a cubetti. Sabbiate il tutto a bassa velocità con il gancio foglia.

Successivamente unite le uova e lo zucchero e compattate la frolla.

Fatela riposare e utilizzate al bisogno.



# Per il cremoso al cioccolato fondente e fava di Tonka

## Ingredienti

180 gr Latte intero  
200 gr Panna Fresca  
3 gr Fava di Tonka (facoltativa)  
40 gr Zucchero  
80 gr Tuorlo d'uovo  
185 gr Cioccolato Fondente al 70%  
10 gr Burro a temperatura ambiente

Inserite il cioccolato fondente e il burro in una brocca/caraffa.

In una ciotola mescolate bene lo zucchero e i tuorli.

In un pentolino portate a ebollizione il latte e la panna e, successivamente, mescolate il tutto con i tuorli e lo zucchero.

Cuocete la crema inglese fino ad arrivare alla temperatura di 83/84 °C.

Arrivati a temperatura, versate il tutto nella caraffa/brocca e procedere con l'emulsione.

Utilizzate il cremoso avendo l'accortezza di ricordarvi che avrà bisogno di circa 5/6 ore per cristallizzare.

# Per il gelèe ai lamponi

## Ingredienti

150 gr Purea di lamponi  
(potete utilizzare le puree pronte o frullare i lamponi e passarli al colino.  
Pesate i 150 gr di purea effettiva già passata.  
Nel caso di uso delle puree pronte calcolate il 10% di zucchero contenuto nel prodotto pronto.)  
25 gr zucchero semolato  
8 gr gelatina animale (160 bloom)  
40 gr acqua per la gelatina

Oltre a circa 10/20 lamponi freschi da inserire nella gelée

Ammorbidite la gelatina con la propria acqua.

All'interno di un pentolino inserite 2/10 di purea di lampone e lo zucchero.

Scaldare il composto e portatelo quasi a ebollizione.

L'altra parte di purea - gli 8/10 - scaldatela a microonde a non oltre 35 °C.

Sciogliete la gelatina idratata con i 2/10 di purea di lampone calda e unite, infine, il tutto con gli altri 8/10.

Utilizzate al bisogno.



## Per il decoro

### Ingredienti

Lamponi freschi, tanto che basta per creare un girotorta attorno la torta stessa (li taglieremo a metà).

10/20 gr di cioccolato fondente per chablonare il fondo di frolla

### Composizione

Stendete la frolla sablée tra due fogli di carta da forno (altezza 3 mm) e posizionalatela per 5 minuti in congelatore.

Ricavate un guscio che cuocerete vuoto.

Attendete che il guscio si raffreddi e procedete a chablonarlo con il cioccolato fondente fuso (in sostanza, mediante un pennello, stendete un velo sottilissimo di cioccolato all'interno del guscio di frolla, al fine di impermeabilizzarlo.

Posizionalatelo in congelatore per 5 minuti.

Glassate con la glassa Ruby, l'esterno del guscio di frolla e ponete in congelatore per 10 minuti.

Versate la gelée ai lamponi e inserite i lamponi freschi.

Posizionate il tutto in frigorifero fino a quando la gelée non si sarà rappresa molto bene.

Versate il cremoso come ultimo strato, fino al bordo del guscio di frolla (attenzione che il cremoso non deve avere una temperatura maggiore di 35 °C).

Posizionate la creazione in frigorifero al fine di cristallizzare il cremoso.

Versate parte del cremoso all'interno dello stampo a cuore (circa 3/4 cm in altezza, non oltre) e congelate.

Glassate la forma a cuore congelata con la glassa a specchio (oppure utilizzate lo spray al burro cacao - meglio se rosso).

Posizionate il cuore al centro della creazione e decorate il tutto creando un girotorta con i lamponi ben disposti e tagliati a metà.



Qui trovi Amore sul mio sito: <https://davideselogna.it/amore/>



# 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 5 lezioni video estratte dal mio corso "Le creme e le basi della pasticceria italiana"?

✅ [Clicca qui e accedi subito ai video!!](#)