



Pistacchio & Albicocca

29 Giugno e 1 Luglio

1. Gel di Albicocca
2. Ganache al Pistacchio
3. Fondo Croccante al Pistacchio
4. Bavarese al Pistacchio



Materiali e utensili

Cucchiari
Ciotoline varie
Carta da forno
Frullatore a immersione o minipimer
1 Caraffa o brocca
Microonde
Coltellino
1 passino o colino
Stampo in silicone 18 cm di diametro (4 o 5 cm altezza)
Stampo in silicone da inserto 16 cm, altezza 16 cm di diametro
Spatola
Carta da forno
Vassoio da portata
Microonde

Per il gel di albicocca

Ingredienti

140 g Purea di Albicocche (albicocche frullate)
20 g Zucchero semolato
10 g Gelatina animale (160 bloom)
50 g acqua per idratare la gelatina

Procedimento

Ammorbidite la gelatina con la propria acqua. Prelevate 1/10 di purea di albicocca unitelo alla gelatina idratata e scaldare a microonde fino a far sciogliere la gelatina. In una caraffa unite la restante purea, lo zucchero e la purea con gelatina. Emulsionate il tutto con un frullatore ad immersione e ponete a gelificare per almeno 6 ore (in frigorifero). Trascorso il tempo totale create il gel mixando la gelatina con il minipimer per 1 minuto. Utilizzate a piacere.



Per la bavarese al pistacchio

Ingredienti

165 gr di latte intero
115 gr di panna fresca
65 gr di tuorlo d'uovo
35 gr di Zucchero semolato
10 gr di gelatina animale in fogli 160 Bloom
30 gr Pasta di Pistacchio
250 gr di panna semimontata
50 gr di acqua per idratare la gelatina

Procedimento

Idratate la gelatina con la propria acqua. In un pentolino inserite il latte e la panna.

Portate il tutto a ebollizione.

A parte, in una bacinella, mescolate bene i tuorli e lo zucchero.

Quando il composto di latte e panna sarà arrivato ad ebollizione versatelo nel composto di zucchero e tuorli e stemperate il tutto. Portate la crema inglese a circa 82/83 °C.

Aggiungete, nella crema inglese, la gelatina idratata, la pasta di pistacchio e mixate il tutto con un frullatore a immersione (minipimer).

Attendete che la crema arrivi a 30/35 °C e aggiungete la panna semimontata. Utilizzate a piacere.



Per il fondo croccante al pistacchio

Ingredienti

55 gr Cioccolato Bianco
30 gr Riso soffiato (meglio ancora wafer sbriciolato)
5 gr Burro chiarificato (o anidro)
10 gr Pasta di pistacchio

Procedimento

In una ciotolina sciogliete il cioccolato bianco con il burro e la pasta di pistacchio. Successivamente aggiungete il riso soffiato. Formate un disco sopra un pezzo di carta da forno e lasciate riposare in frigorifero per circa 15 minuti (oppure in congelatore per 5 minuti).

Per la ganache al pistacchio

Ingredienti

100 gr panna fresca
60 gr pasta di pistacchio
110 gr cioccolato bianco
40 gr burro

Procedimento

In una caraffa inserite il cioccolato bianco e la pasta di pistacchio. A parte scaldate bene la panna (anche a microonde). Versate sul composto ed emulsionate con il frullatore ad immersione. Attendete che la temperatura del composto scenda a 40 °C, inserite il burro, ed emulsionate nuovamente.



Per il decoro

Ingredienti

Giro torta in cioccolato
(Facoltativo)
Albicocche fresche a spicchi
Pistacchi non salati
Fiori eduli o in pasta di
zucchero
Gelatina Spray (Facoltativa)
Menta fresca (Facoltativa)

Composizione

Create la gelatina di albicocche e fatela rapprendere in frigorifero.
Create la ganache al pistacchio e lasciatela cristallizzare in frigorifero per 6/7 ore.

Trascorso il tempo idoneo (6/7 ore), mixate la gelatina al minipimer e inserite il gel ottenuto nello stampo da inserto (diametro 16 cm.

Inserite circa 1 cm di gel). Ponete a rapprendere in congelatore.

Una volta rappreso il gel (non deve necessariamente congelare) inserite la ganache nell'inserto, sopra il gel (sempre 1 cm di altezza) e congelate il tutto completamente.

Quando l'inserto è completamente congelato create la bavarese al pistacchio. Inserite la bavarese nello stampo fino a riempirne la metà, sporcate bene i bordi, e lasciate rapprendere in frigorifero per circa 15 minuti.

Rappresa leggermente la bavarese inserire l'inserto congelato (così rimarrà in sospensione) e coprite tutto con altra bavarese.

Chiudete lo stampo con il disco di fondo croccante e fate congelare benissimo la creazione. Sformate la creazione e spruzzatela con lo spray al burro di cacao arancione.

Decorate con giri torta in cioccolato temperato, spicchi di albicocca e pistacchi (oltre a qualche fiorellino in pasta di zucchero).



Qui trovi Lucia sul mio sito: <https://davideselogna.it/pistacchio-albicocca/>



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

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