Sorpresa

19-22-25 Ottobre 2020

1. Biscotto al pistacchio
2. Emulsione al pistacchio
3. Fondo croccante al mandarino
4. Pralinato al pistacchio
5. Glassa a specchio al mandarino
6. Bavarese al pistacchio
7. Cremoso al cocco
8. Composizione
9. Decoro

© Davide Selogna Consulting Srls

Materiali e utensili

Piano cottura
Frusta o mestolo (anche un cucchiaio)
Ciotole di varie misure
Pentolini medi (deve contenere almeno 1/2 lt)
Colino o passino
Frullatore a immersione
Caraffa o brocca
Microonde (o bagnomaria)
Carta forno
Uno stampo in silicone da 18 cm di diametro (servirà nella seconda serata), oppure ciotole in
plastica, oppure teglie con cerniera.
Uno stampo in silicone da 16 cm di diametro,
oppure ciotole in plastica, oppure teglie con cerniera.
Cutter o Bimby
Frullatore elettrico o planetaria
Minipimer
Pentolino
Termometro da cucina
Spatole
Coppapasta
Pellicola uso alimentare

© Davide Selogna Consulting Srls

Per il pralinato al pistacchio

Ingredienti

100 gr pistacchi interi (possibilmente non salati)
100 gr zucchero a velo

All'interno di un padellino, inserite i pistacchi e lo zucchero a velo.
Da prima lo zucchero si scioglierà per poi caramellare, attaccandosi ai pistacchi.
Attenzione a non bruciare lo zucchero (è un attimo).
Ponete il composto sopra della carta da forno e fate raffreddare. Successivamente mixate il tutto al cutter (o bimby - meglio ancora) fino a rendere il composto una crema.
Inizialmente diverrà farina, poi formerà dei grumi e, man mano che la frutta secca rilascerà il proprio olio, si formerà una sorta di crema.
Più il composto è liscio, meglio è.
Conservate a temperatura ambiente.

Per il biscotto al pistacchio

Ingredienti

40 gr farina di pistacchio (polvere)
50 gr farina di mandorle (polvere)
170 gr zucchero a Velo
20 gr zucchero invertito (o Miele)
30 gr fecola di Patate
150 gr albume
130 gr pasta di pistacchio
70 gr burro sciolto (non troppo caldo)
130 gr albume
70 gr zucchero semolato

Inserite tutti gli ingredienti tranne il burro, i 130 gr di albume e i 70 gr di zucchero semolato, all'interno di un cutter (o Bimby) e mixate il tutto.
Versate a filo il burro nel composto che si sta mixando.
A parte montate gli albumi con lo zucchero creando una meringa alla francese.
Incorporate i due composti e stendete il tutto sopra una leccarda munita di carta forno.

COTTURA:
in forno statico a 175 C° o ventilato a 165 C° per circa 10/15 minuti.

© Davide Selogna Consulting Srls

Per l’emulsione al pistacchio

Ingredienti

50 gr di pralinato al pistacchio
50 gr di panna fresca
25 gr di pasta di pistacchio

Inserite tutti gli ingredienti in una caraffa o brocca e procedete ad emulsionare il tutto con un minipimer ad immersione.
Conservate in frigorifero e utilizzate al bisogno

Per il fondo croccante al mandarino

Ingredienti

60 gr cioccolato bianco
30 gr riso soffiato (meglio ancora wafer sbriciolato)
1 mandarino
20 gr burro

In una ciotolina sciogliete il cioccolato bianco con il burro e successivamente aggiungete il riso soffiato e la scorza di un mandarino grattugiata.

Formate un disco sopra un pezzo di carta da forno e lasciate riposare in frigorifero per circa 15 minuti (oppure in congelatore per 4 minuti).

Per la crema inglese di base

Ingredienti

220 gr di latte intero
150 gr di panna fresca
85 gr di tuorlo d’uovo
50 gr di zucchero semolato

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 fino a leggero addensamento.
Utilizzate a piacere.

© Davide Selogna Consulting Srls

Per la glassa a specchio al mandarino

Ingredienti

100 gr acqua
83 gr zucchero
116 gr sciroppo di glucosio
67 gr latte condensato zuccherato (Nestlè)
10 gr gelatina in fogli 160 Bloom
50 gr di acqua fredda per gelatina
120 gr cioccolato bianco tritato
Colorante in polvere arancione
1 Mandarino

Spezzettate e idratate la gelatina nella propria acqua (i 50 gr).
In un pentolino, inserite lo zucchero, il glucosio, la scorza del mandarino e l'acqua, portate tutto a 103 C° (se avete il termometro, altrimenti a forte e vigorosa ebollizione per circa 1 minuto)
Filtrate il tutto sopra il latte condensato, aggiungete la gelatina idratata e versate sopra il cioccolato bianco.
Aggiungete il colorante arancione 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 bavarese al pistacchio

Ingredienti

300 gr crema inglese
8 gr di gelatina animale in fogli 160 Bloom
20 gr pasta di pistacchio
250 gr di panna semimontata
40 gr di acqua

Idratate la gelatina per 10/12 minuti inserendola nella propria acqua.
Aggiungete, nella crema inglese(ad almeno 40/45 gradi), 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
Dressate la bavarese nello stampo o lasciate raffreddare in frigorifero.
Utilizzate a piacere o conservate in frigorifero per non oltre 3/4 giorni.

© Davide Selogna Consulting Srls

Per il cremoso al cocco

Ingredienti

100 gr di crema inglese
70 gr di cioccolato bianco tritato
2 gr di gelatina animale in fogli 160 Bloom
10 gr di acqua per idratare la gelatina
10 gr di burro a temperatura ambiente
30 gr pasta di cocco

Reidratate la gelatina nella propria acqua.
Versate la crema inglese calda (almeno a 40/45 °C in una caraffa capiente, inserite il cioccolato, la pasta di cocco,la gelatina e il burro.
Emulsionate il tutto con il minipimer.
Il cremoso è pronto per essere dressato in uno stampo o utilizzato al bisogno, Meglio farlo cristallizzare in frigorifero e successivamente congelarlo.

Per il decoro

Ingredienti

Spray Burro cacao bianco (facoltativo)
Cocco Rapè

Composizione torta 1

Coppate 2 dischi di biscotto al pistacchio, della dimensione dello stampo di silicone da inserto (nel mio caso 16 cm). Inserite il fondo croccante nello stampo, un disco di biscotto al pistacchio e versatevi l'emulsione al pistacchio infine coprite con l'altro disco di biscotto e congelate il tutto.
Versate la bavarese nello stampo in silicone principale (nel mio caso 18 cm), posizionate l'inserto e congelate il tutto.

© Davide Selogna Consulting Srls

Composizione torta 2

Versate il cremoso al cocco nello stampo in silicone da inserto (nel mio caso 16 cm) e, chiudete con un disco di biscotto al pistacchio.
Congelate il tutto.

Composizione

Scaldate la glassa al mandarino preparandovi al glassaggio (posizionate la torta n.1 congelata sopra
una griglietta, assicurandovi di aver messo della carta forno sotto, al fine di raccogliere la glassa in
eccesso). Glassate la creazione. Spruzzate la torta n.2 con lo spray al burro di cacao colore bianco.
Distribuite poco cocco rapé sulle basi delle due torte e appoggiate la torta n. 2 sopra la n.1. Fate
scongelare e servite. Conservate in frigorifero per massimo 3/4 giorni.
Decorate a piacere

© Davide Selogna Consulting Srls

Qui trovi Sogno al pistacchio sul mio sito:
https://davideselogna.it/sogno-al-pistacchio/

© Davide Selogna Consulting Srls

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!!

© Davide Selogna Consulting Srls