



Vanilla

6 e 8 Giugno 2022

1. Frolla Lenôtre alla mandorla
2. Caramello montato alla vaniglia
3. Biscuit cake al limone e lime
4. Cremoso alla vaniglia
5. Composta di fragola e vaniglia profumata al basilico
6. Decoro e ulteriori ingredienti
7. Composizione finale



Strumenti

(per una creazione da 18
cm di diametro - 6/8
porzioni)

Cucchiai
Marisa/leccapentole
Frusta
Caraffa/brocca
Ciotole di varie misure
Colino/passino
Grattugia/microplane
Termometro
Carta da forno
Sac à poche con bocchette varie
Anello microforato diametro 16/18 cm (o
tortiera/stampo da forno)
Tappetino microforato (facoltativo)
Pentolini medi (devono contenere almeno ½
litro)
Microonde/bagnomaria
Minipimer/frullatore a immersione
Planetaria/frullino elettrico (facoltativo)

Frolla Lenôtre alla mandorla

Ingredienti

50 gr di burro a temperatura ambiente
40 gr di zucchero a velo
15 gr di farina di mandorla
15 gr di uova
10 gr di tuorlo
25 gr di farina 00 debole (1° parte)
85 gr di farina 00 debole (2° parte)
scorza grattugiata di ½ limone

All'interno di una ciotola inserite lo zucchero a velo, la scorza di limone, il tuorlo, le uova, la farina di mandorla e il burro morbido. Amalgamate il composto e create una pastella (questa operazione si può fare anche in planetaria con gancio foglia). Inserite poi la prima parte di farina già setacciata (i 25 gr) e mescolate il composto. Aggiungete poi la seconda parte di farina e amalgamate il tutto.

Impastate poi con le mani e coprite la frolla con la pellicola alimentare. La frolla prima di essere utilizzata deve riposare per 12/15 ore in frigorifero.



Caramello montato alla vaniglia

Ingredienti

110 gr di zucchero semolato
150 gr di panna fresca
40 gr di sciroppo di glucosio
35 gr di burro
2 gr di sale
1 bacca di vaniglia

In un pentolino inserite lo zucchero, lo sciroppo di glucosio e create un caramello di un colore biondo. Nel frattempo in una ciotola unite la panna, il burro, il sale e scaldate il tutto a microonde o a bagnomaria fino quasi a sfiorare il bollore. Una volta che il caramello avrà assunto un colore biondo versate il composto di panna e burro nel pentolino poco per volta, facendo molta attenzione ai vapori che si creeranno.

Continuate a mescolare e cuocete fino alla temperatura di 100/102°C, poi versate il caramello in una caraffa ed emulsionate con un minipimer (frullatore a immersione) fino a quando non risulterà liscio e lucido. Fate quindi cristallizzare il caramello in frigorifero per circa 12 ore. Trascorso il tempo di riposo montate il caramello in planetaria oppure in una ciotola con un frullino elettrico, fino a quando non risulterà più chiaro e areato.

Biscuit cake al limone e lime

Ingredienti

60 gr di farina di mandorla
45 gr di zucchero semolato
80 gr di uova
24 gr di burro a temperatura ambiente
24 gr di albume
10 gr di zucchero semolato
scorza grattugiata di ½ limone
scorza grattugiata di ½ lime

In planetaria munita di gancio foglia rendete cremoso il burro, gli aromi e lo zucchero (i 45 gr). Nel frattempo create una meringa francese montando l'albume e aggiungendo lo zucchero (i 10 gr). Unite poi la farina di mandorla e le uova, alternando al composto di burro e zucchero. Infine alleggerite con la meringa e cuocete il cake in forno statico a 160°C per circa 10 minuti.



Cre moso alla vaniglia

Ingredienti

50 gr di latte intero
80 gr di panna fresca
1 bacca di vaniglia
15 gr di zucchero semolato
25 gr di tuorlo
2 gr di gelatina animale Silver (160 Bloom)
10 gr di acqua
115 gr di cioccolato bianco tritato
15 gr di burro a temperatura ambiente

Idratate la gelatina con la propria acqua per 8/10 minuti. In un pentolino aggiungete il latte, la panna e la vaniglia. Portate il tutto a ebollizione.

Intanto, all'interno di una ciotola, inserite il tuorlo e lo zucchero e mescolate energicamente. Aggiungete il composto di latte e riportate il tutto su fiamma (o induzione bassa) per la cottura, fino ad addensamento, ovvero 83/85°C.

Unite il tutto al cioccolato bianco, mescolate fino a scioglimento. Attendete che il composto arrivi alla temperatura di circa 35/37°C e aggiungete il burro a temperatura ambiente. Emulsionate il tutto con un minipimer (frullatore a immersione).

Composta di fragole e vaniglia profumata al basilico

Ingredienti

150 gr di fragole a pezzi
75 gr di purea di fragola (fragole frullate e passate al colino per eliminare i semi)
5 gr di gelatina animale Silver (160 Bloom)
25 gr di acqua
25 gr di zucchero semolato
2 foglie di basilico
1 bacca vaniglia

Idratate la gelatina con la propria acqua per 8/10 minuti. Frullate la purea con il basilico e passate la salsa in un colino. Successivamente in un pentolino portate ad ebollizione la purea di fragola, la vaniglia e lo zucchero. A questo punto unite la gelatina idratata e le fragole a pezzi. Utilizzate a piacere.



Decoro e ulteriori ingredienti

Fragole fresche
20 gr di panna fresca
20 gr di tuorlo
Margheritine in pasta di zucchero (facoltative)
Fiori eduli (facoltativi)
Menta fresca o germogli (facoltativi)

Composizione finale

Con la frolla cuocete un guscio vuoto a $\frac{2}{3}$, finite la cottura spennellando con panna e tuorlo in parti uguali il guscio (doratura della frolla) e fate raffreddare. Cuocete un disco di cake biscuit dello stesso diametro della frolla, coppate ed inseritelo all'interno della stessa frolla. Versate un velo leggero di composta di fragole e fate rapprendere in congelatore. Trascorso il tempo necessario terminate con il cremoso alla vaniglia e creando degli spuntoni di cremoso e caramello (precedentemente montato). Decorate con fragole fresche, menta, germogli e fiori eduli (decore facoltativo).



Qui trovi Vanilla: <https://davideselogna.it/vanilla/>



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!!](#)