TARTELLETTA BELLE HELENE

TARTELLETTA MODERNA AL CIOCCOLATO FONDENTE E PERE (DOSE PER CIRCA 50 TARTELLETTE)

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ

PASTA FROLLA MANDORLE

INGREDIENTI

TOP FROLLA	g 1400
BURRO 82% M.G. - TEMPERATURA AMBIENTE	g 375
UOVA	g 225
AVOLETTA	g 300

PREPARAZIONE

Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con la foglia.

Stendere tra 2 fogli di carta da forno la frolla e laminarla allo spessore di 3 millimetri e mettere in frigorifero a riposare.

Foderare gli stampi microforati per tartellette monoporzioni con diametro 7 cm.

Cuocere in forno ventilato a 170°C per i primi 5 minuti, poi abbassare a 160°C per altri 10-13 minuti con valvola aperta.

STRATO CROCCANTE IMPERMEABILIZZANTE

INGREDIENTI

PRALIN DELICRISP NOIR - SCALDATO A 35°C	Q.B.

PREPARAZIONE

Scaldare a 35°C il PRALIN DELICRISP NOIR.

CREMA PASTICCERA

INGREDIENTI

LATTE 3.5% M.G.	g 500
SACCAROSIO	g 150
SOVRANA	g 40
TUORLI D'UOVO	g 50

PREPARAZIONE

Miscelare a freddo con la frusta il tuorlo,SOVRANA e 100 grammi di latte, a parte far bollire il restante latte con lo zucchero; aggiungere la miscela e proseguire la cottura fino a nuova ebollizione.

INSERTO ALLA FRUTTA

INGREDIENTI

FRUTTIDOR PERA	Q.B.

TOPPER CREMOSO

INGREDIENTI

CHOCOCREAM DARK - FUSO A 40°C	Q.B.

PREPARAZIONE

Riempire gli stampi di silcone TRB02 Silikomart per 3/4 e mettere in abbattitore fino a completo indurimento.

DECORAZIONE

INGREDIENTI

FRUTTIDOR PERA	Q.B.

COMPOSIZIONE FINALE

Stendere, con l'aiuto di una piccola spatola o un pennello, uno strato sottile di PRALIN DELICRISP NOIR fino a coprire tutta la superficie interna della tartelletta.
Farcire la tartelletta formando due strati uguali, uno di FRUTTIDOR PERA e l'altro di crema pasticcera.
Sformare il topper cremoso ed appoggiarlo sulla superficie della tartelletta.
Decorare con cubetti di FRUTTIDOR PERA e DOBLA BUTTERCUP 78227 e foglie d'oro.

RICETTA CREATA PER TE DA **ANTONIO LOSITO**

PASTICCIERE E GELATIERE