



BELLE HELENE MONOPORZIONE

TARTELLETTA MODERNA

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



PASTA FROLLA

INGREDIENTI

TOP FROLLA	g 1.000
BURRO 82% M.G. - MORBIDO	g 500
ZUCCHERO	g 100
TUORLO	g 100
BURRO DI CACAO - DA UTILIZZARE PER IMPERMEABILIZZARE LA FROLLA UNA VOLTA COTTA	Q.B.

PREPARAZIONE

Impastare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia, fino ad ottenere un impasto ben amalgamato.

Porre in frigorifero per almeno un'ora.

Spianare la pasta frolla con sfogliatrice allo spessore di 2-3 mm.

Foderare gli stampi da monoporzione e cuocere a 180°C per 10-12 minuti.

Una volta freddi, impermeabilizzare l'interno delle tartellette con un leggero strato di BURRO DI CACAO.

NAMELAKA ALLA NOCCIOLA

INGREDIENTI

SINFONIA CIOCCOLATO AL LATTE 38%	g 275
LATTE	g 150
GLUCOSIO	g 7,5
PANNA 35% M.G.	g 300
LILLY NEUTRO	g 25
JOYPASTE NOCCIOLA PIEMONTE	g 80

PREPARAZIONE

Portare ad ebollizione latte e GLUCOSIO, aggiungere LILLY e miscelare con frusta.

Versare la miscela sul SINFONIA CIOCCOLATO LATTE 38% ed emulsionare bene con un mixer ad immersione.

Successivamente unire JOYPASTE NOCCIOLA IGP.

Unire la panna fredda a filo, mixare e riempire lo stampo di silicone.

Far congelare completamente in abbattitore.

GELIFICATO ALLA PERA

INGREDIENTI

FRUTTIDOR PERA
ACQUA
LILLY NEUTRO

g 400
g 100
g 100

PREPARAZIONE

Miscelare l'acqua precedentemente scaldata a circa 40°C con LILLY NEUTRO ed aggiungere FRUTTIDOR.

FINITURA

INGREDIENTI

PASTA BITTER

Q.B.

COMPOSIZIONE FINALE

Prendere le tartellette e riempirle col gelificato alla pera e lasciarlo addensare in frigorifero.

Smodellare dagli stampi la namelaka alla nocciola e glassarla con la PASTA BITTER precedentemente scaldata a 45°C.

Adagiarla sulla tartelletta a contatto con il fruttidor.

Decorare con girotorta di cioccolato temperato ed anello decorativo.

I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

Nella ricetta della frolla è possibile sostituire, interamente, il burro con la margarina.