



TARTELLETTA AI FRUTTI ROSSI - FESTA DELLA MAMMA

MONOPORZIONE CON UNA NOTA AGRUMATA AL GUSTO DI FRUTTI ROSSI.

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



FINANCIER ALLE MANDORLE

INGREDIENTI

AVOLETTA	g 550
FARINA TIPO 0	g 50
AMIDO DI MAIS	g 50
VIGOR BAKING	g 4
ALBUMI	g 370
BURRO 82% M.G. - FUSO	g 120

PREPARAZIONE

- Miscelare gli elementi secchi.
- Unire gli albumi e miscelare a mano con frusta.
- Unire il burro fuso e miscelare bene.
- Stendere il composto in teglia 60x40, precedentemente rivestita da carta da forno o silicone.
- Cuocere per 10 min. a 180-190°C con valvola chiusa.

NAMELAKA ALLA VANIGLIA

INGREDIENTI

LATTE INTERO	g 150
JOYPASTE VANIGLIA BIANCA	g 10
LILLY NEUTRO	g 35
SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO 33%	g 325
PANNA 35% M.G.	g 300

PREPARAZIONE

- Portare ad ebollizione latte e JOYPASTE.
- Unire al LILLY NEUTRO e miscelare con frusta.
- versare il liquido caldo sul cioccolato ed emulsionare con frullatore ad immersione.
- Sempre emulsionando aggiungere al composto la panna a filo.
- Mettere in frigorifero a 4°C per 12 ore, coperto con una pellicola a contatto.

CREMA PASTICCERA

INGREDIENTI

LATTE INTERO	g 500
TUORLI	g 80
ZUCCHERO SEMOLATO	g 60
AMIDO DI MAIS	g 40
LILLY NEUTRO	g 90
ACQUA	g 90

PREPARAZIONE

- Realizzare la crema pasticcera unendo lo zucchero, l'amido di mais ed i tuorli.
- Aggiungere alla pastella ottenuta il latte precedentemente scaldato.
- Cuocere il tutto a 84-85°C.
- Unire il LILLY NEUTRO con l'acqua leggermente intiepidita ed incorporare il composto nella crema.

MERINGA ITALIANA AGRUMATA

INGREDIENTI

TOP MERINGUE	g 250
ACQUA	g 100
SUCCO DI LIMONE	g 75

PREPARAZIONE

- Montare il tutto in planetaria per 6-7 minuti ad alta velocità.

CREMA CHIBOUST AGRUMATA

PREPARAZIONE

- Incorporare la meringa alla crema pasticcera, miscelare fino ad ottenere un composto omogeneo e spumoso.
- Dressare la chiboust in stampi a sfera.
- Abbatte in negativo fino a completo indurimento.

CROCCANTE AI FRUTTI ROSSI

INGREDIENTI

PRALIN DELICRISP FRUITS ROUGES

PREPARAZIONE

- Q.B. -Stendere allo spessore di 1-2mm il croccante ai frutti rossi tra due fogli di carta forno.
-Mettere in frigorifero o congelatore ad indurire.
-Successivamente stampare dei dischi del diametro uguale alla dimensione della tartelletta (7 cm).

FARCITURA ALL'AMARENA

INGREDIENTI

FRUTTIDOR AMARENA

PREPARAZIONE

- Q.B. -Frullare il FRUTTIDOR AMARENA e conservarlo in frigo fino all'utilizzo.

GLASSA ALL'AMARENA

INGREDIENTI

MIRROR NEUTRAL

FRUTTIDOR AMARENA

COLORANTE ALIMENTARE ROSSO IDROSOLUBILE

PREPARAZIONE

- g 300 -Frullare il FRUTTIDOR AMARENA ed unirlo al MIRROR NEUTRO precedentemente scaldato a
g 50 55°C.
Q.B. -Unire il colorante rosso ed emulsionare, stando attenti a non far inglobare aria, fino ad ottenere un composto ben amalgamato.
-Far cristallizzare 2 ore in frigo prima dell'utilizzo.
-**UTILIZZO:** scaldare la glassa a 50-55°C e utilizzarla alla temperatura di 45°C.

COMPOSIZIONE FINALE

- Prendere la tartelletta monoporzione al cioccolato di DOBLA di diametro 7 cm, ed inserirci all'interno un disco di financier alle mandorle.
- Montare la Namelaka in planetaria e dressarla all'interno della tartelletta lasciando uno spazio al centro.
- Inserire nello spazio lasciato vuoto il FRUTTIDOR AMARENA.
- Chiudere la tartelletta con il disco di croccante ai frutti rossi.
- Glassare tre sfere di chibust agrumata aiutandosi con uno stecchino.
- Posizionare le sfere glassate al centro della tartelletta.

Decorazioni

- Decorare con SPOTS ORIGINAL bianchi e 1 PETIT LOVE di dobla.

RICETTA CREATA PER TE DA FRANCESCO MAGGIO

CIOCCOLATIERE E PASTICCIERE