# TARTELLETTA ASPARAGI, SPECK E PEPERONI

## LA PASTICCERIA SALATA ATTRAVERSO MIGNON ELABORATE DAI NOSTRI CHEF

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ

## FROLLA SALATA

### INGREDIENTI

| | |
|---|---|
| TOP FROLLA SALATA | g 1000 |
| UOVA INTERE | g 100 |
| BURRO 82% M.G. | g 400 |
| POMODORI HG CESARIN | g 300 |

### PREPARAZIONE

Mescolare in planetaria il top frolla salata, le uova e il burro(20°-22°), utilizzando la foglia. Quando l'impasto risulterà uniforme e compatto, aggiungere i peperoni e mescolare per pochi secondi.

tirare, stampare e foderare le tartellette di frolla.

## QUICHE ALLO SPECK

### INGREDIENTI

| | |
|---|---|
| PANNA LIQUIDA | g 200 |
| LATTE | g 50 |
| TUORLI D'UOVO | g 20 |
| UOVA INTERE | g 100 |
| FORMAGGIO FRESCO IN POLVERE - PARMIGIANO REGGIANO | g 50 |
| SALE | g 5 |
| PEPE MACINATO | g 2 |
| NOCE MOSCATA IN POLVERE | g 1 |
| SPECK - A CUBETTI | g 50 |

### PREPARAZIONE

Mescolare con l'aiuto di una frusta le uova, i tuorli, il parmigiano grattugiato, il sale, il pepe e la noce moscata. Aggiungere al composto la panna e il latte ben caldi e mescolare bene. Rosolare quindi lo speck in una padella con un po' di olio di oliva. Depositare lo speck sul fondo delle tartellette e riempire con la quiche fino a 3/4 della capienza. Cuocere per circa 18 minuti a 155°.

## ASPIC DI ASPARAGI

### INGREDIENTI

| | |
|---|---|
| ASPARAGI - PUNTE DI ASPARAGI | g 100 |
| ACQUA | g 60 |
| GELATINA 200 BLOOM IN POLVERE O FOGLI | g 3 |
| SALE | g 1 |
| PEPE MACINATO | g 0,5 |

### PREPARAZIONE

Bollire gli asparagi in acqua. Condirli con il sale, il pepe e un filo d'olio. Preparare la gelatina mescolandola nei 50 gr di acqua tiepida. Posizionare le punte di asparagi condite nelle mezze sfere in silicone e riempire fino all'orlo con la soluzione di gelatina. Abbattere in negativo

### COMPOSIZIONE FINALE

Dopo aver cotto le tartellette con la quiche di asparagi, attendere il raffreddamento. Smodellare le mezze sfere di aspic e posizionarle sulle tartellette. Spennellare le cupole d'oliva per lucidarle.

RICETTA CREATA PER TE DA **CIRO CHIUMMO**

PASTRY CHEF