



TARTELLETTA PRIMAVERA

PASTA FROLLA

INGREDIENTI

TOP FROLLA
BURRO 82% M.G.
ZUCCHERO A VELO
UOVA INTERE

PREPARAZIONE

g 500 Impastare
g 200 tutti gli ingredienti in planetaria con
g 50 foglia fino ad ottenere un impasto ben
g 50 amalgamato Mettere tra due fogli di carta da
forno e tirare allo spessore di 1.5 mm,
abbattere in positivo poi tagliare delle strisce
e foderare gli anelli microforati per
monoporzioni, con il coppapasta stampare il
fondo e cuocere su teglia microforata
170
gradi per 15 minuti

GELEÈ LAMPONI E FRAGOLE

INGREDIENTI

PUREA DI LAMPONI
POLPA DI FRAGOLE
ACQUA
LILLY NEUTRO

g 125
g 125
g 25
g 50

PREPARAZIONE

Miscelare
il Lilly Neutro con le polpe
riscaldare a microwe Mixare con un
minipimer sino ad ottenere un composto
omogeneo Colare negli stampi di silicone a
semisfera Ø 4 cm/ 3 cm e congelare
Smodellare e gelatinare prima di appoggiare
al centro della tartelletta

FINANCIER CIOCCOLATO BIANCO E MANDORLE

INGREDIENTI

AVOLETTA
FARINA
VIGOR BAKING
AMIDO DI MAIS
ALBUME D'UOVO
BURRO 82% M.G.
SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO 33%

g 500
g 50
g 3
g 30
g 370
g 80
g 150

PREPARAZIONE

Miscelare e setacciare le polveri
avoletta , farina, amido di mais e
baking). Sciogliere il cioccolato,
inserire il burro morbido e
realizzare una ganache . Unire gli
albumi alle polveri poi
aggiungere la ganache . Stendere
su teglia foderata con carta da
forno e cuocere a 180 180°C per 12
15 minuti circa

FARCITURA AL CARMELLO

INGREDIENTI

TOFFEE D'OR CARMEL

PREPARAZIONE

Q.B. disporre un sottile strato di toffe d'or caramel sul fondo della tartelletta

NAMELAKA AL CIOCCOLATO BIANCO E MASCARPONE

INGREDIENTI

LATTE INTERO

GLUCOSIO

LILLY NEUTRO

SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO 33%

MASCARPONE

PANNA FRESCA

JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR/BOURBON

PREPARAZIONE

g 500 Scaldare
g 20 leggermente il latte fresco con il
glucosio, aggiungere il Lilly Neutro quindi il
g 330 cioccolato bianco e realizzare una ganache
g 300 Inserire il mascarpone e in ultimo la panna
g 750 alla temperatura di 55°C circa Si deve
g 25 ottenere una miscela liquida da far maturare
in frigo per una notte intera Il giorno
seguinte montare leggermente in planetaria
con frusta

INGREDIENTI

SUCCO DI LIME
SUCCO DI LIMONE
SCORZA DI LIME
BASILICO - FOGLIE
ZUCCHERO INVERTITO
ZUCCHERO SEMOLATO
AMIDO DI RISO

g 300
g 300
g 15
8
g 125
g 125
g 65

PREPARAZIONE

Mescolare
i succhi con lo sciroppo di
zucchero invertito, le foglie di basilico e le
scorzette Mixare il composto e portare a
5050°C Aggiungere lo zucchero miscelato con
l'amido di riso Portare a bollore, cuocere per
2 minuti, raffreddare

COMPOSIZIONE FINALE

Versare sul fondo della
tartelletta uno strato sottile di
Toffee D'Or Caramel, appoggiare un dischetto di
Financier quindi arrivare a filo della tartelletta con la
composta morbida di lime e limone. Montare
leggermente la namelaka e realizzare una margherita a
sei petali su un foglio di acetato (mantenere lo stesso
diametro della tartelletta). Con un altro foglio di acetato,
schiacciare leggermente la margherita (per appiattirla)
e abbattere in negativo. Smodellare e spruzzare con
gelatina neutra. Appoggiare sulla tartelletta e ultimare
con la semisfera di gelèe di lamponi e fragole sistemata
al centro.

RICETTA CREATA PER TE DA OMAR BUSI

PASTICCIERE E CIOCCOLATIERE