



TARTELLETTA ASPARAGI, SPECK E PEPERONI

👤 Livello intermedio

la pasticceria salata attraverso mignon elaborate dai nostri chef

FROLLA SALATA

INGREDIENTI

TOP FROLLA SALATA
uova intere
burro 82% m.g.
Pomodori HG Cesarin

PREPARAZIONE

1000g Mescolare in planetaria il top frolla salata, le uova e il burro(20°-22°),
100g utilizzando la foglia.
400g Quando l'impasto risulterà uniforme e compatto, aggiungere i peperoni e
300g mescolare per pochi secondi.
tirare, stampare e foderare le tartellette di frolla.

QUICHE ALLO SPECK

INGREDIENTI

panna liquida
latte
tuorli d'uovo
uova intere
formaggio fresco in polvere - parmigiano reggiano
sale
Pepe macinato
Noce moscata in polvere
Speck - a cubetti

PREPARAZIONE

200g Mescolare con l'aiuto di una frusta le uova, i tuorli, il parmigiano grattugiato,
50g il sale, il pepe e la noce moscata. Aggiungere al composto la panna e il latte
20g ben caldi e mescolare bene. Rosolare quindi lo speck in una padella con un
100g po' di olio di oliva. Depositare lo speck sul fondo delle tartellette e riempire
50g con la quiche fino a 3/4 della capienza. Cuocere per circa 18 minuti a 155°.
5g
2g
1g
50g

ASPIC DI ASPARAGI

INGREDIENTI

Asparagi - punte di asparagi
acqua
gelatina 200 bloom in polvere o fogli
sale
Pepe macinato

PREPARAZIONE

100g Bollire gli asparagi in acqua. Condirli con il sale, il pepe e un filo d'olio.
60g Preparare la gelatina mescolandola nei 50 gr di acqua tiepida. Posizionare le
3g punte di asparagi condite nelle mezze sfere in silicone e riempire fino all'orlo
1g con la soluzione di gelatina. Abbatte in negativo
0,5g

Composizione finale

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



RICETTA CREATA DA:

CIRO CHIUMMO

PASTRY CHEF