



TARTELLETTA ASPARAGI, SPECK E PEPERONI

👨🍳 Livello intermedio

la pasticceria salata attraverso mignon elaborate dai nostri chef



RICETTA CREATA DA:

Ciro Chiummo
Pastry Chef

FROLLA SALATA

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

1000g
100g
400g
300g

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

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

200g
50g
20g
100g
50g
5g
2g
1g
50g

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

Asparagi - punte di asparagi	100g	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
acqua	60g	
gelatina 200 bloom in polvere o fogli	3g	
sale	1g	
Pepe macinato	0,5g	

COMPOSIZIONE FINALE

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



Extraordinary
made simple.