



# TARTELLETTA ASPARAGI, SPECK E PEPPERONI

chef 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. Abbattere 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 posizionarle sulle tartellette. Spennellare le cupole d'oliva per lucidarle.



**RICETTA CREATA DA:**

**CIRO CHIUMMO**

**PASTRY CHEF**