

# TARTELLETTA PRIMAVERA

## pasta frolla

#### INGREDIENTI

TOP FROLLA

burro 82% m.g. zucchero a velo uova intere

#### **PREPARAZIONE**

500g Impastare

200g tutti gli ingredienti in planetaria con

50g foglia fino ad ottenere un impasto ben

50g amalgamato Mettere tra due fogli di carta da forno e tirare allo spessore di 15 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

#### **PREPARAZIONE**

125g Miscelare

125g il Lilly Neutro con le polpe

25g riscaldate a micronde 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

PREPARAZIONE

500g Miscelare e setacciare le polveri

50g avoletta, farina, amido di mais e

3g baking ). Sciogliere il cioccolato,

30a inserire il burro morbido e

370g realizzare una ganache . Unire gli

80g 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 caramello

INGREDIENTI

TOFFEE D'OR CARAMEL

## PREPARAZIONE

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

Mascarpone

Panna fresca

JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR/BOURBON

#### **PREPARAZIONE**

500g Scaldare

20g leggermente il latte fresco con il

glucosio, aggiungere il Lilly Neutro quindi il

330q cioccolato bianco e realizzare una ganache

300a Inserire il mascarpone e in ultimo la panna

750g alla temperatura di 55°C circa Si deve

ottenere una miscela liquida da far maturare

in frigo per una notte intera Il giorno

sequente montare leggermente in planetaria

con frusta

15g

# composta morbida di lime e limone

INGREDIENTI

succo di lime 300g succo di limone 300g

scorza di lime

Basilico - foglie

ZUCCHERO INVERTITO

zucchero semolato amido di riso 8 125g **Preparazione** 

125g 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.