

TARTELLETTA PRIMAVERA

👤 Livello intermedio



PASTA FROLLA

TOP FROLLA

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

500g
200g
50g
50g

Impastare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia fino ad ottenere un impasto ben 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

GELÈE LAMPONI E FRAGOLE

purea di lamponi
polpa di fragole
acqua

LILLY NEUTRO

125g
125g
25g
50g

Miscelare il Lilly Neutro con le polpe riscaldate a microne. 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 tarlette

FINANCIER CIOCCOLATO BIANCO E MANDORLE

AVOLETTA

farina

VIGOR BAKING

amido di mais

albume d'uovo

burro 82% m.g.

SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO

500g

50g

3g

30g

370g

80g

150g

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 CARMELLOLO

TOFFEE D'OR CARMEL

qb

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

NAMELAKA AL CIOCCOLATO BIANCO E MASCARPONE

latte intero

GLUCOSIO

LILLY NEUTRO

SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO

Mascarpone

Panna fresca

JOYPASTE VANIGLIA

MADAGASCAR/BOURBON

500g

20g

330g

300g

750g

25g

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

COMPOSTA MORBIDA DI LIME E LIMONE

succo di lime

succo di limone

scorza di lime

Basilico - foglie

ZUCCHERO INVERTITO

zucchero semolato

amido di riso

300g

300g

15g

8

125g

125g

65g

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



Extraordinary
made simple.

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 gelée di lamponi e fragole sistemata al centro.



Extraordinary
made simple.