

TARTELLETTA PRIMAVERA

Livello intermedio

PASTA FROLLA

TOP FROLLA	500g	Impastare
burro 82% m.g.	200g	tutti gli ingredienti in planetaria con
zucchero a velo	50g	foglia fino ad ottenere un impasto ben
uova intere	50g	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

GELEÈ LAMPONI E FRAGOLE

purea di lamponi	125g	Miscelare
polpa di fragole	125g	il Lilly Neutro con le polpe
acqua	25g	riscaldate a microndе Mixare con un
LILLY NEUTRO	50g	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

irca GROUP
Extraordinary made simple.

FINANCIER CIOCCOLATO BIANCO E MANDORLE

AVOLETTA	500g
farina	50g
VIGOR BAKING	3g
amido di mais	30g
albume d'uovo	370g
burro 82% m.g.	80g
SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO	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 CARAMELLO

TOFFEE D'OR CARAMEL	qb

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

NAMELAKA AL CIOCCOLATO BIANCO E MASCARPONE

latte intero	500g
GLUCOSIO	20g
LILLY NEUTRO	
SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO	330g
Mascarpone	300g
Panna fresca	750g
JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR/BOURBON	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	300g
succo di limone	300g
scorza di lime	15g
Basilico - foglie	8
ZUCCHERO INVERTITO	125g
zucchero semolato	125g
amido di riso	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

irca GROUP
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 gelèe di lamponi e fragole sistemata al centro.