

BELLE HELENE

MONOPORZIONE

👤 Livello intermedio

TARTELLETTA MODERNA

PASTA FROLLA

TOP FROLLA

burro 82% m.g. - morbido

zucchero

tuorlo

BURRO DI CACAO - da utilizzare per impermeabilizzare la frolla una volta cotta

1.000g

500g

100g

100g

qb

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

Porre in frigorifero per almeno un'ora.

Spianare la pasta frolla con sfogliatrice allo spessore di 2-3 mm.

Foderare gli stampi da monoporzione e cuocere a 180°C per 10-12 minuti.

Una volta freddi, impermeabilizzare l'interno delle tartellette con un leggero strato di BURRO DI CACAO.

NAMELAKA ALLA NOCCIOLA

SINFONIA CIOCCOLATO AL LATTE 38%

latte

glucosio

panna 35% m.g.

LILLY NEUTRO

JOYPASTE NOCCIOLA PIEMONTE

275g

150g

7,5g

300g

25g

80g

Portare ad ebollizione latte e GLUCOSIO, aggiungere LILLY e miscelare con frusta.

Versare la miscela sul SINFONIA CIOCCOLATO LATTE 38% ed emulsionare bene con un mixer ad immersione.

Successivamente unire JOYPASTE NOCCIOLA IGP.

Unire la panna fredda a filo, mixare e riempire lo stampo di silicone.

Far congelare completamente in abbattitore.

GELIFICATO ALLA PERA

FRUTTIDOR PERA

acqua

LILLY NEUTRO

400g

100g

100g

Miscelare l'acqua precedentemente scaldata a circa 40°C con LILLY NEUTRO ed aggiungere FRUTTIDOR.

COMPOSIZIONE FINALE

Prendere le tartellette e riempirle col gelificato alla pera e lasciarlo addensare in frigorifero.

Smodellare dagli stampi la namelaka alla nocciola e glassarla con la PASTA BITTER precedentemente scaldata a 45°C.

Adagiarla sulla tartelletta a contatto con il fruttidor.

Decorare con girotorta di cioccolato temperato ed anello decorativo.



Extraordinary
made simple.