



BELLE HELENE MONOPORZIONE

chef Livello intermedio

TARTELLETTA MODERNA

PASTA FROLLA

INGREDIENTI

TOP FROLLA

burro 82% m.g. - morbido

zucchero

tuorlo

BURRO DI CACAO - da utilizzare per

impermeabilizzare la frolla una volta cotta

PREPARAZIONE

- 1.000g Impastare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia, fino ad ottenere un
500g impasto ben amalgamato.
100g Porre in frigorifero per almeno un'ora.
100g 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.
qb Una volta freddi, impermeabilizzare l'interno delle tartellette con un leggero
strato di BURRO DI CACAO.

NAMELAKA ALLA NOCCIOLA

INGREDIENTI

SINFONIA CIOCCOLATO AL LATTE 38%

latte

glucosio

panna 35% m.g.

LILLY NEUTRO

JOYPASTE NOCCIOLA PIEMONTE

PREPARAZIONE

- 275g Portare ad ebollizione latte e GLUCOSIO, aggiungere LILLY e miscelare con
150g frusta.
7,5g Versare la miscela sul SINFONIA CIOCCOLATO LATTE 38% ed emulsionare
300g bene con un mixer ad immersione.
25g Successivamente unire JOYPASTE NOCCIOLA IGP.
80g Unire la panna fredda a filo, mixare e riempire lo stampo di silicone.
Far congelare completamente in abbattitore.

GELIFICATO ALLA PERA

INGREDIENTI

FRUTTIDOR PERA

acqua

LILLY NEUTRO

PREPARAZIONE

400g Miscelare l'acqua precedentemente scaldata a circa 40°C con LILLY NEUTRO

100g ed aggiungere FRUTTIDOR.

100g

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.