

TARTELLETTA BELLE HELENE

Livello intermedio

Tartelletta moderna al cioccolato fondente e pere
(Dose per circa 50 tartellette)



RICETTA CREATA DA:

Antonio Losito

Pasticciere e Gelatiere

PASTA FROLLA MANDORLE

TOP FROLLA	1400g	Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con la foglia. Stendere tra 2 fogli di carta da forno la frolla e laminarla allo spessore di 3 millimetri e mettere in frigorifero a riposare. Foderare gli stampi microforati per tartellette monoporzioni con diametro 7 cm. Cuocere in forno ventilato a 170°C per i primi 5 minuti, poi abbassare a 160°C per altri 10-13 minuti con valvola aperta.
burro 82% m.g. - temperatura ambiente	375g	
uova	225g	
AVOLETTA	300g	

STRATO CROCCANTE IMPERMEABILIZZANTE

PRALIN DELICRISP NOIR - scaldato a 35°C	qb	Scaldare a 35°C il PRALIN DELICRISP NOIR.

CREMA PASTICCERA

latte 3.5% m.g.	500g	Miscelare a freddo con la frusta il tuorlo, SOVRANA e 100 grammi di latte, a parte far bollire il restante latte con lo zucchero; aggiungere la miscela e proseguire la cottura fino a nuova ebollizione.
Saccarosio	150g	
SOVRANA	40g	
tuorli d'uovo	50g	

TOPPER CREMOSO

CHOCOCREAM DARK - fuso a 40°C	qb	Riempire gli stampi di silcone TRB02 Silikomart per 3/4 e mettere in abbattitore fino a completo indurimento.

irca GROUP

Extraordinary made simple.

COMPOSIZIONE FINALE

Stendere, con l'aiuto di una piccola spatola o un pennello, uno strato sottile di PRALIN DELICRISP NOIR fino a coprire tutta la superficie interna della tartelletta.
Farcire la tartelletta formando due strati uguali, uno di FRUTTIDOR PERA e l'altro di crema pasticcera.
Sformare il topper cremoso ed appoggiarlo sulla superficie della tartelletta.
Decorare con cubetti di FRUTTIDOR PERA e DOBLA BUTTERCUP 78227 e foglie d'oro.