



# 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

burro 82% m.g. - temperatura ambiente  
uova

### AVOLETTA

1400g  
375g  
225g  
300g

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.

## 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.  
Saccarosio  
SOVRANA  
tuorli d'uovo

500g  
150g  
40g  
50g

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.

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

## TOPPER CREMOSO

CHOCOCREAM DARK - fuso a 40°C

qb Riempire gli stampi di silicone TRB02 Silikomart per 3/4 e mettere in abbattitore fino a completo indurimento.

## 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.



Extraordinary  
made simple.