



TARTELLETTA BELLE HELENE

chef Livello intermedio

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

PASTA FROLLA MANDORLE

INGREDIENTI

TOP FROLLA

burro 82% m.g. - temperatura ambiente

uova

AVOLETTA

PREPARAZIONE

- 1400g Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con la foglia.
375g Stendere tra 2 fogli di carta da forno la frolla e laminarla allo spessore di 3 millimetri e mettere in frigorifero a riposare.
225g Foderare gli stampi microforati per tartellette monoporzioni con diametro 7 cm.
300g 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

INGREDIENTI

PRALIN DELICRISP NOIR - scaldato a 35°C

PREPARAZIONE

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

CREMA PASTICCERA

INGREDIENTI

latte 3,5% m.g.

Saccarosio

SOVRANA

tuorli d'uovo

PREPARAZIONE

500g Miscelare a freddo con la frusta il tuorlo, SOVRANA e 100 grammi di latte, a

150g parte far bollire il restante latte con lo zucchero; aggiungere la miscela e

40g proseguire la cottura fino a nuova ebollizione.

50g

TOPPER CREMOSO

INGREDIENTI

CHOCOCREAM DARK - fuso a 40°C

PREPARAZIONE

qb Riempire gli stampi di silcone 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 topcer cremoso ed appoggiarlo sulla superficie della tartelletta.

Decorare con cubetti di FRUTTIDOR PERA e DOBLA BUTTERCUP 78227 e foglie d'oro.



RICETTA CREATA DA:

ANTONIO LOSITO

PASTICCiere E GELATIERE