

TARTELLETTA AI FRUTTI ROSSI - FESTA DELLA MAMMA

☐ Livello avanzato

Monoporzione con una nota agrumata al gusto di frutti rossi.

FINANCIER ALLE MANDORLE

INGREDIENTI

AVOLETTA

farina tipo 0

amido di mais

VIGOR BAKING

albumi

burro 82% m.g. - fuso

PREPARAZIONE

550g -Miscelare gli elementi secchi.

50g -Unire gli albumi e miscelare a mano con frusta.

50a -Unire il burro fuso e miscelare bene.

4g -Stendere il composto in teglia 60x40, precedentemente rivestita da carta da

370g forno o silicone.

-Cuocere per 10 min. a 180-190°C con valvola chiusa.

NAMELAKA ALLA VANIGLIA

INGREDIENTI

latte intero

JOYPASTE VANIGLIA BIANCA

LILLY NEUTRO

SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO 33%

panna 35% m.g.

PRFPARAZIONE

150g -Portare ad ebollizione latte e JOYPASTE.

10g -Unire al LILLY NEUTRO e miscelare con frusta.

35g -versare il liquido caldo sul cioccolato ed emulsionare con frullatore ad

325a immersione.

 $\frac{1}{300 \mathrm{q}}$ -Sempre emulsionando aggiungere al composto la panna a filo.

-Mettere in frigorifero a 4°c per 12 ore, coperto con una pellicola a contatto.

CREMA PASTICCERA

INGREDIENTI **PREPARAZIONE**

500g -Realizzare la crema pasticcera unendo lo zucchero, l'amido di mais ed i latte intero

tuorli

60g -Aggiungere alla pastella ottenuta il latte precedentemente scaldato. zucchero semolato

40a -Cuocere il tutto a 84-85°C. amido di mais

-Unire il LILLY NEUTRO con l'acqua leggermente intiepidita ed incorporare il LILLY NEUTRO

composto nella crema.

MERINGA ITALIANA AGRUMATA

acqua

INGREDIENTI **PREPARAZIONE**

TOP MERINGUE 250g -Montare il tutto in planetaria per 6-7 minuti ad alta velocità.

acqua 100g

succo di limone 75g

CREMA CHIBOUST AGRUMATA

-Incorporare la meringa alla crema pasticcera, miscelare fino ad ottenere un composto omogeneo e spumoso.

-Dressare la chiboust in stampi a sfera.

-Abbattere in negativo fino a completo indurimento.

CROCCANTE AI FRUTTI ROSSI

INGREDIENTI **PREPARAZIONE**

PRALIN DELICRISP FRUITS ROUGES -Stendere allo spessore di 1-2mm il croccante ai frutti rossi tra due fogli di carta forno.

-Mettere in frigorifero o congelatore ad indurire.

-Successivamente stampare dei dischi del diametro uguale alla dimensione

della tartelletta (7 cm).

FARCITURA ALL'AMARENA

INGREDIENTI **PREPARAZIONE**

FRUTTIDOR AMARENA -Frullare il FRUTTIDOR AMARENA e conservarlo in frigo fino all'utilizzo.

GLASSA ALL'AMARENA

INGREDIENTI

colorante alimentare rosso idrosolubile

300g

50g PREPARAZIONE

- -Frullare il FRUTTIDOR AMARENA ed unirlo al MIRROR NEUTRO precedentemente scaldato a 55°c.
- -Unire il colorante rosso ed emulsionare, stando attenti a non far inglobare aria, fino ad ottenere un composto ben amalgamato.
- -Far cristallizzare 2 ore in frigo prima dell'utilizzo.
- -UTILIZZO: scaldare la glassa a 50-55°C e utilizzarla alla temperatura di 45°C.

Composizione finale

- -Prendere la tartelletta monoporzione al cioccolato di DOBLA di diametro 7 cm, ed inserirci all'interno un disco di financier alle mandorle.
- -Montare la Namelaka in planetaria e dressarla all'interno della tartelletta lasciando uno spazio al centro.
- -Inserire nello spazio lasciato vuoto il FRUTTIDOR AMARENA.
- -Chiudere la tartelletta con il disco di croccante ai frutti rossi.
- -Glassare tre sfere di chibust agrumata aiutandosi con uno stecchino.
- -Posizionare le sfere glassate al centro della tartelletta.

Decorazioni

-Decorare con SPOTS ORIGINAL bianchi e 1 PETIT LOVE di dobla.



RICETTA CREATA DA: FRANCESCO MAGGIO **CIOCCOLATIERE E PASTICCIERE**