



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.
- 50g -Unire il burro fuso e miscelare bene.
- 4g -Stendere il composto in teglia 60x40, precedentemente rivestita da carta da forno o silicone.
- 370g -Cuocere per 10 min. a 180-190°C con valvola chiusa.
- 120g

NAMELAKA ALLA VANIGLIA

INGREDIENTI

latte intero

JOYPASTE VANIGLIA BIANCA

LILLY NEUTRO

SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO 33%

panna 35% m.g.

PREPARAZIONE

- 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 immersione.
- 325g -Sempre emulsionando aggiungere al composto la panna a filo.
- 300g -Mettere in frigorifero a 4°C per 12 ore, coperto con una pellicola a contatto.

CREMA PASTICCERA

INGREDIENTI

latte intero
tuorli
zucchero semolato
amido di mais
LILLY NEUTRO
acqua

PREPARAZIONE

500g -Realizzare la crema pasticcera unendo lo zucchero, l'amido di mais ed i
80g tuorli.
60g -Aggiungere alla pastella ottenuta il latte precedentemente scaldato.
40g -Cuocere il tutto a 84-85°C.
90g -Unire il LILLY NEUTRO con l'acqua leggermente intiepidita ed incorporare il
90g composto nella crema.

MERINGA ITALIANA AGRUMATA

INGREDIENTI

TOP MERINGUE
acqua
succo di limone

PREPARAZIONE

250g -Montare il tutto in planetaria per 6-7 minuti ad alta velocità.
100g
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

PRALIN DELICRISP FRUITS ROUGES

PREPARAZIONE

qb -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

FRUTTIDOR AMARENA

PREPARAZIONE

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

GLASSA ALL'AMARENA

INGREDIENTI

MIRROR NEUTRAL

FRUTTIDOR AMARENA

colorante alimentare rosso idrosolubile

PREPARAZIONE

300g -Frullare il FRUTTIDOR AMARENA ed unirlo al MIRROR NEUTRO

50g precedentemente scaldato a 55°C.

qb -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