



TARTELLETTA AI FRUTTI ROSSI - FESTA DELLA MAMMA

👤 Livello avanzato

Monoporzione con una nota agrumata al gusto di frutti rossi.



RICETTA CREATA DA:

Francesco Maggio
Cioccolatiere e Pasticciere

FINANCIER ALLE MANDORLE

AVOLETTA

farina tipo 0

amido di mais

VIGOR BAKING

albumi

burro 82% m.g. - fuso

550g

50g

50g

4g

370g

120g

-Miscelare gli elementi secchi.

-Unire gli albumi e miscelare a mano con frusta.

-Unire il burro fuso e miscelare bene.

-Stendere il composto in teglia 60x40, precedentemente rivestita da carta da forno o silicone.

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

NAMELAKA ALLA VANIGLIA

latte intero

JOYPASTE VANIGLIA BIANCA

LILLY NEUTRO

SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO 33%

panna 35% m.g.

150g

10g

35g

325g

300g

-Portare ad ebollizione latte e JOYPASTE.

-Unire al LILLY NEUTRO e miscelare con frusta.

-versare il liquido caldo sul cioccolato ed emulsionare con frullatore ad immersione.

-Sempre emulsionando aggiungere al composto la panna a filo.

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

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

CREMA PASTICCERA

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

MERINGA ITALIANA AGRUMATA

<u>TOP MERINGUE</u>	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.
- Abbatte in negativo fino a completo indurimento.

CROCCANTE AI FRUTTI ROSSI

<u>PRALIN DELICRISP FRUITS ROUGES</u>	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

<u>FRUTTIDOR AMARENA</u>	qb	-Frullare il FRUTTIDOR AMARENA e conservarlo in frigo fino all'utilizzo.
--------------------------	----	--



Extraordinary
made simple.

GLASSA ALL'AMARENA

MIRROR NEUTRAL

FRUTTIDOR AMARENA

colorante alimentare rosso idrosolubile

300g

50g

qb

-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.



Extraordinary
made simple.