



# TARTELLETTA AI FRUTTI ROSSI - FESTA DELLA MAMMA

chef 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 tuorli.  
80g -Aggiungere alla pastella ottenuta il latte precedentemente scaldato.  
60g -Cuocere il tutto a 84-85°C.  
40g -Unire il LILLY NEUTRO con l'acqua leggermente intiepidita ed incorporare il composto nella crema.  
90g  
90g

## 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**