TARTELLETTA ASPARAGI, SPECK E PEPERONI

LA PASTICCERIA SALATA ATTRAVERSO MIGNON ELABORATE DAI NOSTRI CHEF

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ

FROLLA SALATA

INGREDIENTI

TOP FROLLA SALATA	g 1000
UOVA INTERE	g 100
BURRO 82% M.G.	g 400
POMODORI HG CESARIN	g 300

PREPARAZIONE

Mescolare in planetaria il top frolla salata, le uova e il burro(20°-22°), utilizzando la foglia.

Quando l'impasto risulterà uniforme e compatto, aggiungere i peperoni e mescolare per pochi secondi.

tirare, stampare e foderare le tartellette di frolla.

QUICHE ALLO SPECK

INGREDIENTI

PANNA LIQUIDA	g 200
LATTE	g 50
TUORLI D'UOVO	g 20
UOVA INTERE	g 100
FORMAGGIO FRESCO IN POLVERE - PARMIGIANO REGGIANO	g 50
SALE	g 5
PEPE MACINATO	g 2
NOCE MOSCATA IN POLVERE	g 1
SPECK - A CUBETTI	g 50

PREPARAZIONE

Mescolare con l'aiuto di una frusta le uova, i tuorli, il parmigiano grattugiato, il sale, il pepe e la noce moscata. Aggiungere al composto la panna e il latte ben caldi e mescolare bene. Rosolare quindi lo speck in una padella con un po' di olio di oliva. Depositare lo speck sul fondo delle tartellette e riempire con la quiche fino a 3/4 della capienza. Cuocere per circa 18 minuti a 155°.

ASPIC DI ASPARAGI

INGREDIENTI

ASPARAGI - PUNTE DI ASPARAGI	g 100
ACQUA	g 60
GELATINA 200 BLOOM IN POLVERE O FOGLI	g 3
SALE	g 1
PEPE MACINATO	g 0,5

PREPARAZIONE

Bollire gli asparagi in acqua. Condirli con il sale, il pepe e un filo d'olio. Preparare la gelatina mescolandola nei 50 gr di acqua tiepida. Posizionare le punte di asparagi condite nelle mezze sfere in silicone e riempire fino all'orlo con la soluzione di gelatina. Abbattere in negativo

COMPOSIZIONE FINALE

Dopo aver cotto le tartellette con la quiche di asparagi, attendere il raffreddamento. Smodellare le mezze sfere di aspic e posizionarle sulle tartellette. Spennellare le cupole d'oliva per lucidarle.

RICETTA CREATA PER TE DA **CIRO CHIUMMO**

PASTRY CHEF