



TARTELLETTA BELLE HELENE

TARTELLETTA MODERNA AL CIOCCOLATO FONDENTE E PERE
(DOSE PER CIRCA 50 TARTELLETTE)

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



PASTA FROLLA MANDORLE

INGREDIENTI

TOP FROLLA
BURRO 82% M.G. - TEMPERATURA AMBIENTE
UOVA
AVOLETTA

g 1400
g 375
g 225
g 300

PREPARAZIONE

Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con la foglia.
Stendere tra 2 fogli di carta da forno la frolla e laminarla allo spessore di 3 millimetri e mettere in frigorifero a riposare.
Foderare gli stampi microforati per tartellette monoporzioni con diametro 7 cm.
Cuocere in forno ventilato a 170°C per i primi 5 minuti, poi abbassare a 160°C per altri 10-13 minuti con valvola aperta.

STRATO CROCCANTE IMPERMEABILIZZANTE

INGREDIENTI

PRALIN DELICRISP NOIR - SCALDATO A 35°C

Q.B.

PREPARAZIONE

Scaldare a 35°C il PRALIN DELICRISP NOIR.

CREMA PASTICCERA

INGREDIENTI

LATTE 3.5% M.G.
SACCAROSIO
SOVRANA
TUORLI D'UOVO

g 500
g 150
g 40
g 50

PREPARAZIONE

Miscelare a freddo con la frusta il tuorlo, SOVRANA e 100 grammi di latte, a parte far bollire il restante latte con lo zucchero; aggiungere la miscela e proseguire la cottura fino a nuova ebollizione.

INSERTO ALLA FRUTTA

INGREDIENTI

FRUTTIDOR PERA Q.B.

TOPPER CREMOSO

INGREDIENTI

CHOCOCREAM DARK - FUSO A 40°C

PREPARAZIONE

Q.B. Riempire gli stampi di silicone TRB02 Silikomart per 3/4 e mettere in abbattitore fino a completo indurimento.

DECORAZIONE

INGREDIENTI

FRUTTIDOR PERA Q.B.

COMPOSIZIONE FINALE

Stendere, con l'aiuto di una piccola spatola o un pennello, uno strato sottile di PRALIN DELICRISP NOIR fino a coprire tutta la superficie interna della tartelletta.

Farcire la tartelletta formando due strati uguali, uno di FRUTTIDOR PERA e l'altro di crema pasticcera.

Sformare il topper cremoso ed appoggiarlo sulla superficie della tartelletta.

Decorare con cubetti di FRUTTIDOR PERA e DOBLA BUTTERCUP 78227 e foglie d'oro.



RICETTA CREATA PER TE DA **ANTONIO LOSITO**

PASTICCIERE E GELATIERE