



TARTELLETTA ASPARAGI, SPECK E PEPERONI

LA PASTICCERIA SALATA ATTRAVERSO MIGNON ELABORATE DAI NOSTRI CHEF

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



FROLLA SALATA

INGREDIENTI

TOP FROLLA SALATA
UOVA INTERE
BURRO 82% M.G.
POMODORI HG CESARIN

g 1000
g 100
g 400
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
LATTE
TUORLI D'UOVO
UOVA INTERE
FORMAGGIO FRESCO IN POLVERE - PARMIGIANO REGGIANO
SALE
PEPE MACINATO
NOCE MOSCATA IN POLVERE
SPECK - A CUBETTI

g 200
g 50
g 20
g 100
g 50
g 5
g 2
g 1
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°.

INGREDIENTI

ASPARAGI - PUNTE DI ASPARAGI

ACQUA

GELATINA 200 BLOOM IN POLVERE O FOGLI

SALE

PEPE MACINATO

g 100

g 60

g 3

g 1

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