TORTA BELLE HÉLÈNE

CLASSICA CROSTATA DI PERE E CIOCCOLATO

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ

PASTA FROLLA

INGREDIENTI

TOP FROLLA	g 1000
BURRO 82% M.G.	g 400
ZUCCHERO SEMOLATO	g 100
TUORLI D'UOVO	g 120

PREPARAZIONE

-Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia fino a completa amalgama.

-Mettere in frigorifero per almeno 2 ore.

-Spianare con sfogliatrice allo spessore desiderato.

CREMA PASTICCERA

INGREDIENTI

TOP CREAM	g 400
ACQUA	g 1.000
PANNA 35% M.G.	g 100

PREPARAZIONE

-Miscelare bene con frusta tutti gli ingredienti e lasciare riposare per 5 minuti dopodiché miscelare nuovamente.

COPERTURA E DECORAZIONE

INGREDIENTI

COVERCREAM CIOCCOLATO - SCALDATO A 30°C	Q.B.
GRANELLA DI NOCCIOLA	Q.B.

COMPOSIZIONE FINALE

-Foderare gli stampi con pasta frolla, farcire con uno strato di crema pasticcera di circa 1 cm e sistemarvi sopra delle pere sciroppate a fette, a dadini o utilizzare FRUTTIDOR PERA.
-Cuocere a 200°C per circa 15-20 minuti.
-Lasciare raffreddare completamente e quindi ricoprire con un leggero strato di COVERCREAM CIOCCOLATO o PASTA BITTER precedentemente scaldato a bassa temperatura per fluidificarlo.

I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

Se si vuole ottenere un gusto più intenso di cioccolato è possibile sostituire**Covercream Cioccolato** con **Pasta Bitter**.