



TORTA BELLE HÉLÈNE

CLASSICA CROSTATATA 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**.