



## SELVINE

### RICETTA CREMA AL CIOCCOLATO

---

#### INGREDIENTI

SOVRANA	g 80
LATTE	g 1.000
ZUCCHERO	g 300-350
TUORLO D'UOVO	g 100
MORELLINA O MORELLINA BITTER	g 200-220

#### PREPARAZIONE

Miscelare a freddo con frusta  $\frac{1}{2}$  di zucchero, SOVRANA ed infine aggiungere il tuorlo d'uovo; a parte far bollire il latte con il restante zucchero, aggiungere la miscela e proseguire a far bollire per due minuti.

Una volta raffreddata miscelare con MORELLINA o MORELLINA BITTER.

### RICETTA PASTA FROLLA

---

#### INGREDIENTI

TOP FROLLA	g 1.000
BURRO	g 350
ZUCCHERO	g 120
UOVA INTERE	g 150

#### PREPARAZIONE

Impastare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia fino ad ottenere un impasto ben amalgamato e porre in frigorifero per almeno un'ora.

## STESURA

---

### PREPARAZIONE

Tirare con sfogliatrice la pasta frolla allo spessore di circa 2 millimetri e stampare con taglia-pasta tondo dei dischetti del diametro di 6 centimetri. Posizionare i dischetti in stampini per tartellette del diametro di 5 centimetri e cuocere a 190-200°C per 8 minuti circa e comunque fino a completa doratura.

## DRESSAGGIO

---

### PREPARAZIONE

Lasciare raffreddare dopodichè togliere dagli stampini e dressare con sacco a poche all'interno delle "tartellette" della crema al cioccolato precedentemente preparata.

## COMPOSIZIONE FINALE

Spezzettare un "pane" di RENO GIANDUIA LATTE e passare i pezzi di cioccolato in raffinatrice mantenendo l'apertura sufficientemente ampia; chiudere poi progressivamente i cilindri in modo da ottenere una sfoglia di cioccolato dello spessore desiderato.

Tagliare delle strisce (altezza 3-4 centimetri) e con le mani arrotolarle formando delle piccole rose che dovranno avere grandezza proporzionata alle tartellette.

Posizionare le rose ottenute sulla crema pasticceria al cioccolato e decorare spolverando con BIANCANEVE PLUS.