

TARTELLETTA AI FRUTTI ROSSI - FESTA DELLA MAMMA

MONOPORZIONE CON UNA NOTA AGRUMATA AL GUSTO DI FRUTTI ROSSI.

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ







FINANCIER ALLE MANDORLE

INGREDIENTI	PREPARAZIONE
AVOLETTA g 556	-Miscelare gli elementi secchi.
FARINA TIPO 0 g 50	-Unire gli albumi e miscelare a mano con frusta.
AMIDO DI MAIS g 50	-Unire il burro fuso e miscelare bene.
VIGOR BAKING g 4	-Stendere il composto in teglia 60x40, precedentemente rivestita da carta da forno o silicone.
ALBUMI g 370	-Cuocere per 10 min. a 180-190°C con valvola chiusa.
BURRO 82% M.G FUSO g 120	

NAMELAKA ALLA VANIGLIA

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
LATTE INTERO	g 150	-Portare ad ebollizione latte e JOYPASTE.
JOYPASTE VANIGLIA BIANCA	g 10	-Unire al LILLY NEUTRO e miscelare con frusta.
LILLY NEUTRO	g 35	-versare il liquido caldo sul cioccolato ed emulsionare con frullatore ad immersione.
SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO 33%	g 325	-Sempre emulsionando aggiungere al composto la panna a filo.
PANNA 35% M.G.	g 300	-Mettere in frigorifero a 4°c per 12 ore, coperto con una pellicola a contatto.



CREMA PASTICCERA

INGREDIENTI	F	PREPARAZIONE
LATTE INTERO	500 -	-Realizzare la crema pasticcera unendo lo zucchero, l'amido di mais ed i tuorli.
TUORLI	g 80	-Aggiungere alla pastella ottenuta il latte precedentemente scaldato.
ZUCCHERO SEMOLATO	g 60 <u> </u>	-Cuocere il tutto a 84-85°C.
AMIDO DI MAIS	y 40 <u> </u>	-Unire il LILLY NEUTRO con l'acqua leggermente intiepidita ed incorporare il composto nella crema.
LILLY NEUTRO	90	
ACQUA	90	

MERINGA ITALIANA AGRUMATA

INGREDIENTI	PREPARAZIONE
TOP MERINGUE g 250	-Montare il tutto in planetaria per 6-7 minuti ad alta velocità.
acqua g 100	
SUCCO DI LIMONE g 75	

CREMA CHIBOUST AGRUMATA

PREPARAZIONE

- -Incorporare la meringa alla crema pasticcera, miscelare fino ad ottenere un composto omogeneo e spumoso.
- -Dressare la chiboust in stampi a sfera.
- -Abbattere in negativo fino a completo indurimento.



CROCCANTE AI FRUTTI ROSSI

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
PRALIN DELICRISP FRUITS ROUGES	Q.B.	-Stendere allo spessore di 1-2mm il croccante ai frutti rossi tra due fogli di carta forno.
		-Mettere in frigorifero o congelatore ad indurire.
		-Successivamente stampare dei dischi del diametro uguale alla dimensione della tartelletta (7 cm).
FARCITURA ALL'AMARENA		
INGREDIENTI		PREPARAZIONE
FRUTTIDOR AMARENA	Q.B.	-Frullare il FRUTTIDOR AMARENA e conservarlo in frigo fino all'utilizzo.
THE FIRST AWAILENA	Q.D.	- I Tuliale II T NOT FIDON AWANENA e conservano in ingo into ali utilizzo.
GLASSA ALL'AMARENA		
INGREDIENTI		PREPARAZIONE
MIRROR NEUTRAL	g 300	-Frullare il FRUTTIDOR AMARENA ed unirlo al MIRROR NEUTRO precedentemente scaldato a
FRUTTIDOR AMARENA	g 50	55°c.
COLORANTE ALIMENTARE ROSSO IDROSOLUBILE	Q.B.	-Unire il colorante rosso ed emulsionare, stando attenti a non far inglobare aria, fino ad ottenere un
		composto ben amalgamato.
		-Far cristallizzare 2 ore in frigo prima dell'utilizzo.



COMPOSIZIONE FINALE

- -Prendere la tartelletta monoporzione al cioccolato di DOBLA di diametro 7 cm, ed inserirci all'interno un disco di financier alle mandorle.
- -Montare la Namelaka in planetaria e dressarla all'interno della tartelletta lasciando uno spazio al centro.
- -Inserire nello spazio lasciato vuoto il FRUTTIDOR AMARENA.
- -Chiudere la tartelletta con il disco di croccante ai frutti rossi.
- -Glassare tre sfere di chibust agrumata aiutandosi con uno stecchino.
- -Posizionare le sfere glassate al centro della tartelletta.

Decorazioni

-Decorare con SPOTS ORIGINAL bianchi e 1 PETIT LOVE di dobla.



RICETTA CREATA PER TE DA **Francesco Maggio**

CIOCCOLATIERE E PASTICCIERE

