



## TARTELLETTA BELLE HELENE

TARTELLETTA MODERNA AL CIOCCOLATO FONDENTE E PERE  
(DOSE PER CIRCA 50 TARTELLETTE)

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ 

### PASTA FROLLA MANDORLE

#### INGREDIENTI

TOP FROLLA  
BURRO 82% M.G. - TEMPERATURA AMBIENTE  
UOVA  
AVOLETTA

g 1400  
g 375  
g 225  
g 300

#### PREPARAZIONE

Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con la foglia.  
Stendere tra 2 fogli di carta da forno la frolla e laminarla allo spessore di 3 millimetri e mettere in frigorifero a riposare.  
Foderare gli stampi microforati per tartellette monoporzioni con diametro 7 cm.  
Cuocere in forno ventilato a 170°C per i primi 5 minuti, poi abbassare a 160°C per altri 10-13 minuti con valvola aperta.

### STRATO CROCCANTE IMPERMEABILIZZANTE

#### INGREDIENTI

PRALIN DELICRISP NOIR - SCALDATO A 35°C

Q.B.

#### PREPARAZIONE

Scaldare a 35°C il PRALIN DELICRISP NOIR.

### CREMA PASTICCERA

#### INGREDIENTI

LATTE 3.5% M.G.  
SACCAROSIO  
SOVRANA  
TUORLI D'UOVO

g 500  
g 150  
g 40  
g 50

#### PREPARAZIONE

Miscelare a freddo con la frusta il tuorlo, SOVRANA e 100 grammi di latte, a parte far bollire il restante latte con lo zucchero; aggiungere la miscela e proseguire la cottura fino a nuova ebollizione.

## INSERTO ALLA FRUTTA

---

### INGREDIENTI

FRUTTIDOR PERA Q.B.

## TOPPER CREMOSO

---

### INGREDIENTI

CHOCOCREAM DARK - FUSO A 40°C

### PREPARAZIONE

Q.B. Riempire gli stampi di silicone TRB02 Silikomart per 3/4 e mettere in abbattitore fino a completo indurimento.

## DECORAZIONE

---

### INGREDIENTI

FRUTTIDOR PERA Q.B.

## COMPOSIZIONE FINALE

Stendere, con l'aiuto di una piccola spatola o un pennello, uno strato sottile di PRALIN DELICRISP NOIR fino a coprire tutta la superficie interna della tartelletta.

Farcire la tartelletta formando due strati uguali, uno di FRUTTIDOR PERA e l'altro di crema pasticcera.

Sformare il topper cremoso ed appoggiarlo sulla superficie della tartelletta.

Decorare con cubetti di FRUTTIDOR PERA e DOBLA BUTTERCUP 78227 e foglie d'oro.



## RICETTA CREATA PER TE DA ANTONIO LOSITO

PASTICCIERE E GELATIERE