



## 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**.