



## BELLE HELENE MONOPORZIONE

### TARTELLETTA MODERNA

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



#### PASTA FROLLA

##### INGREDIENTI

TOP FROLLA	g 1.000
BURRO 82% M.G. - MORBIDO	g 500
ZUCCHERO	g 100
TUORLO	g 100
BURRO DI CACAO - DA UTILIZZARE PER IMPERMEABILIZZARE LA FROLLA UNA VOLTA COTTA	Q.B.

##### PREPARAZIONE

g 1.000	Impastare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia, fino ad ottenere un impasto ben amalgamato.
g 500	
g 100	Porre in frigorifero per almeno un'ora.
g 100	Spianare la pasta frolla con sfogliatrice allo spessore di 2-3 mm.
Q.B.	Foderare gli stampi da monoporzione e cuocere a 180°C per 10-12 minuti.
	Una volta freddi, impermeabilizzare l'interno delle tartellette con un leggero strato di BURRO DI CACAO.

#### NAMELAKA ALLA NOCCIOLA

##### INGREDIENTI

SINFONIA CIOCCOLATO LATTE 38%	g 275
LATTE	g 150
GLUCOSIO	g 7,5
PANNA 35% M.G.	g 300
LILLY NEUTRO	g 25
JOYPASTE NOCCIOLA PIEMONTE	g 80

##### PREPARAZIONE

g 275	Portare ad ebollizione latte e GLUCOSIO, aggiungere LILLY e miscelare con frusta.
g 150	Versare la miscela sul SINFONIA CIOCCOLATO LATTE 38% ed emulsionare bene con un mixer ad immersione.
g 7,5	
g 300	Successivamente unire JOYPASTE NOCCIOLA IGP.
g 25	Unire la panna fredda a filo, mixare e riempire lo stampo di silicone.
g 80	Far congelare completamente in abbattitore.

## GELIFICATO ALLA PERA

---

### INGREDIENTI

FRUTTIDOR PERA	g 400
ACQUA	g 100
LILLY NEUTRO	g 100

### PREPARAZIONE

Miscelare l'acqua precedentemente scaldata a circa 40°C con LILLY NEUTRO ed aggiungere FRUTTIDOR.

## FINITURA

---

### INGREDIENTI

PASTA BITTER	Q.B.
--------------	------

### COMPOSIZIONE FINALE

Prendere le tartellette e riempirle col gelificato alla pera e lasciarlo addensare in frigorifero.

Smodellare dagli stampi la namelaka alla nocciola e glassarla con la PASTA BITTER precedentemente scaldata a 45°C.

Adagiarla sulla tartelletta a contatto con il fruttidor.

Decorare con girotorta di cioccolato temperato ed anello decorativo.

### I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

Nella ricetta della frolla è possibile sostituire, interamente, il burro con la margarina.