



## TARTELLETTA AI FRUTTI ROSSI - FESTA DELLA MAMMA

MONOPORZIONE CON UNA NOTA AGRUMATA AL GUSTO DI FRUTTI ROSSI.

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



### FINANCIER ALLE MANDORLE

#### INGREDIENTI

AVOLETTA  
FARINA TIPO 0  
AMIDO DI MAIS  
VIGOR BAKING  
ALBUMI  
BURRO 82% M.G. - FUSO

g 550  
g 50  
g 50  
g 4  
g 370  
g 120

#### PREPARAZIONE

-Miscelare gli elementi secchi.  
-Unire gli albumi e miscelare a mano con frusta.  
-Unire il burro fuso e miscelare bene.  
-Stendere il composto in teglia 60x40, precedentemente rivestita da carta da forno o silicone.  
-Cuocere per 10 min. a 180-190°C con valvola chiusa.

### NAMELAKA ALLA VANIGLIA

#### INGREDIENTI

LATTE INTERO  
JOYPASTE VANIGLIA BIANCA  
LILLY NEUTRO  
SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO  
PANNA 35% M.G.

g 150  
g 10  
g 35  
g 325  
g 300

#### PREPARAZIONE

-Portare ad ebollizione latte e JOYPASTE.  
-Unire al LILLY NEUTRO e miscelare con frusta.  
-versare il liquido caldo sul cioccolato ed emulsionare con frullatore ad immersione.  
-Sempre emulsionando aggiungere al composto la panna a filo.  
-Mettere in frigorifero a 4°C per 12 ore, coperto con una pellicola a contatto.

## CREMA PASTICCERA

---

### INGREDIENTI

LATTE INTERO	g 500
TUORLI	g 80
ZUCCHERO SEMOLATO	g 60
AMIDO DI MAIS	g 40
LILLY NEUTRO	g 90
ACQUA	g 90

### PREPARAZIONE

- Realizzare la crema pasticcera unendo lo zucchero, l'amido di mais ed i tuorli.
- Aggiungere alla pastella ottenuta il latte precedentemente scaldato.
- Cuocere il tutto a 84-85°C.
- Unire il LILLY NEUTRO con l'acqua leggermente intiepidita ed incorporare il composto nella crema.

## MERINGA ITALIANA AGRUMATA

---

### INGREDIENTI

TOP MERINGUE	g 250
ACQUA	g 100
SUCCO DI LIMONE	g 75

### PREPARAZIONE

- Montare il tutto in planetaria per 6-7 minuti ad alta velocità.

## 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.
- Abbatte in negativo fino a completo indurimento.

## CROCCANTE AI FRUTTI ROSSI

---

### INGREDIENTI

PRALIN DELICRISP FRUITS ROUGES

### PREPARAZIONE

- 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

FRUTTIDOR AMARENA

### PREPARAZIONE

- Q.B. -Frullare il FRUTTIDOR AMARENA e conservarlo in frigo fino all'utilizzo.

## GLASSA ALL'AMARENA

---

### INGREDIENTI

MIRROR NEUTRAL

FRUTTIDOR AMARENA

COLORANTE ALIMENTARE ROSSO IDROSOLUBILE

### PREPARAZIONE

- g 300 -Frullare il FRUTTIDOR AMARENA ed unirlo al MIRROR NEUTRO precedentemente scaldato a  
g 50 55°C.  
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.  
**-UTILIZZO:** scaldare la glassa a 50-55°C e utilizzarla alla temperatura di 45°C.

## 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