



## TARTELLETTA ASPARAGI, SPECK E PEPERONI

LA PASTICCERIA SALATA ATTRAVERSO MIGNON ELABORATE DAI NOSTRI CHEF

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



### FROLLA SALATA

#### INGREDIENTI

TOP FROLLA SALATA  
UOVA INTERE  
BURRO 82% M.G.  
POMODORI HG CESARIN

g 1000  
g 100  
g 400  
g 300

#### PREPARAZIONE

Mescolare in planetaria il top frolla salata, le uova e il burro (20°-22°), utilizzando la foglia. Quando l'impasto risulterà uniforme e compatto, aggiungere i peperoni e mescolare per pochi secondi.  
tirare, stampare e foderare le tartellette di frolla.

### QUICHE ALLO SPECK

#### INGREDIENTI

PANNA LIQUIDA  
LATTE  
TUORLI D'UOVO  
UOVA INTERE  
FORMAGGIO FRESCO IN POLVERE - PARMIGIANO REGGIANO  
SALE  
PEPE MACINATO  
NOCE MOSCATA IN POLVERE  
SPECK - A CUBETTI

g 200  
g 50  
g 20  
g 100  
g 50  
g 5  
g 2  
g 1  
g 50

#### PREPARAZIONE

Mescolare con l'aiuto di una frusta le uova, i tuorli, il parmigiano grattugiato, il sale, il pepe e la noce moscata. Aggiungere al composto la panna e il latte ben caldi e mescolare bene. Rosolare quindi lo speck in una padella con un po' di olio di oliva. Depositare lo speck sul fondo delle tartellette e riempire con la quiche fino a 3/4 della capienza. Cuocere per circa 18 minuti a 155°.

### INGREDIENTI

ASPARAGI - PUNTE DI ASPARAGI	g 100
ACQUA	g 60
GELATINA 200 BLOOM IN POLVERE O FOGLI	g 3
SALE	g 1
PEPE MACINATO	g 0,5

### PREPARAZIONE

Bollire gli asparagi in acqua. Condirli con il sale, il pepe e un filo d'olio. Preparare la gelatina mescolandola nei 50 gr di acqua tiepida. Posizionare le punte di asparagi condite nelle mezze sfere in silicone e riempire fino all'orlo con la soluzione di gelatina. Abbattere in negativo

### COMPOSIZIONE FINALE

Dopo aver cotto le tartellette con la quiche di asparagi, attendere il raffreddamento. Smodellare le mezze sfere di aspic e posizionarle sulle tartellette. Spennellare le cupole d'oliva per lucidarle.



**RICETTA CREATA PER TE DA CIRO CHIUMMO**

PASTRY CHEF