



TARTELLETTA PRIMAVERA

PASTA FROLLA

INGREDIENTI

TOP FROLLA

BURRO 82% M.G.

ZUCCHERO A VELO

UOVA INTERE

PREPARAZIONE

g 500 Impastare
g 200 tutti gli ingredienti in planetaria con
g 50 foglia fino ad ottenere un impasto ben
g 50 amalgamato Mettere tra due fogli di carta da
forno e tirare allo spessore di 1.5 mm,
abbattere in positivo poi tagliare delle strisce
e foderare gli anelli microforati per
monoporzioni, con il coppapasta stampare il
fondo e cuocere su teglia microforata
170
gradi per 15 minuti

GELEÈ LAMPONI E FRAGOLE

INGREDIENTI

PUREA DI LAMPONI
POLPA DI FRAGOLE
ACQUA
LILLY NEUTRO

g 125
g 125
g 25
g 50

PREPARAZIONE

Miscelare
il Lilly Neutro con le polpe
riscaldate a microne Mixare con un
minipimer sino ad ottenere un composto
omogeneo Colare negli stampi di silicone a
semisfera Ø 4 cm/ 3 cm e congelare
Smodellare e gelatinare prima di appoggiare
al centro della tartelletta

FINANCIER CIOCCOLATO BIANCO E MANDORLE

INGREDIENTI

AVOLETTA
FARINA
VIGOR BAKING
AMIDO DI MAIS
ALBUME D'UOVO
BURRO 82% M.G.
SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO

g 500
g 50
g 3
g 30
g 370
g 80
g 150

PREPARAZIONE

Miscelare e setacciare le polveri
avoletta , farina, amido di mais e
baking). Sciogliere il cioccolato,
inserire il burro morbido e
realizzare una ganache . Unire gli
albumi alle polveri poi
aggiungere la ganache . Stendere
su teglia foderata con carta da
forno e cuocere a 180 180°C per 12
15 minuti circa

FARCITURA AL CARMELLO

INGREDIENTI

TOFFEE D'OR CAMEL

PREPARAZIONE

Q.B. disporre un sottile strato di toffe d'or caramel sul fondo della tartelletta

NAMELAKA AL CIOCCOLATO BIANCO E MASCARPONE

INGREDIENTI

LATTE INTERO

GLUCOSIO

LILLY NEUTRO

SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO

MASCARPONE

PANNA FRESCA

JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR/BOURBON

PREPARAZIONE

g 500 Scaldare
g 20 leggermente il latte fresco con il
glucosio, aggiungere il Lilly Neutro quindi il
g 330 cioccolato bianco e realizzare una ganache
g 300 Inserire il mascarpone e in ultimo la panna
g 750 alla temperatura di 55°C circa Si deve
g 25 ottenere una miscela liquida da far maturare
in frigo per una notte intera Il giorno
seguinte montare leggermente in planetaria
con frusta

INGREDIENTI

SUCCO DI LIME	g 300
SUCCO DI LIMONE	g 300
SCORZA DI LIME	g 15
BASILICO - FOGLIE	8
ZUCCHERO INVERTITO	g 125
ZUCCHERO SEMOLATO	g 125
AMIDO DI RISO	g 65

PREPARAZIONE

Mescolare i succhi con lo sciroppo di zucchero invertito, le foglie di basilico e le scorzette. Mixare il composto e portare a 50/50°C. Aggiungere lo zucchero miscelato con l'amido di riso. Portare a bollore, cuocere per 2 minuti, raffreddare.

COMPOSIZIONE FINALE

Versare sul fondo della tartelletta uno strato sottile di Toffee D'Or Caramel, appoggiare un dischetto di Financier quindi arrivare a filo della tartelletta con la composta morbida di lime e limone. Montare leggermente la namelaka e realizzare una margherita a sei petali su un foglio di acetato (mantenere lo stesso diametro della tartelletta). Con un altro foglio di acetato, schiacciare leggermente la margherita (per appiattirla) e abbattere in negativo. Smodellare e spruzzare con gelatina neutra. Appoggiare sulla tartelletta e ultimare con la semisfera di gelée di lamponi e fragole sistemata al centro.



RICETTA CREATA PER TE DA OMAR BUSI

PASTICCIERE E CIOCCOLATIERE