Selvine

RICETTA CREMA AL CIOCCOLATO

INGREDIENTI

SOVRANA	g 80
LATTE	g 1.000
ZUCCHERO	g 300-350
TUORLO D'UOVO	g 100
MORELLINA O MORELLINA BITTER	g 200-220

PREPARAZIONE

Miscelare a freddo con frusta ½ di zucchero, SOVRANA ed infine aggiungere il tuorlo d’uovo; a parte far bollire il latte con il restante zucchero, aggiungere la miscela e proseguire a far bollire per due minuti.

Una volta raffreddata miscelare con MORELLINA o MORELLINA BITTER.

RICETTA PASTA FROLLA

INGREDIENTI

TOP FROLLA	g 1.000
BURRO	g 350
ZUCCHERO	g 120
UOVA INTERE	g 150

PREPARAZIONE

Impastare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia fino ad ottenere un impasto ben amalgamato e porre in frigorifero per almeno un'ora.

STESURA

PREPARAZIONE

Tirare con sfogliatrice la pasta frolla allo spessore di circa 2 millimetri e stampare con taglia-pasta tondo dei dischetti del diametro di 6 centimetri. Posizionare i dischetti in stampini per tartellette del diametro di 5 centimetri e cuocere a 190-200°C per 8 minuti circa e comunque fino a completa doratura.

DRESSAGGIO

PREPARAZIONE

Lasciare raffreddare dopodichè togliere dagli stampini e dressare con sacco a poche all'interno delle "tartellette" della crema al cioccolato precedentemente preparata.

COMPOSIZIONE FINALE

Spezzettare un "pane" di RENO GIANDUIA LATTE e passare i pezzi di cioccolato in raffinatrice mantenendo l'apertura sufficientemente ampia; chiudere poi progressivamente i cilindri in modo da ottenere una sfoglia di cioccolato dello spessore desiderato.
Tagliare delle striscie (altezza 3-4 centimetri) e con le mani arrotolarle formando delle piccole rose che dovranno avere grandezza proporzionata alle tartellette.
Posizionare le rose ottenute sulla crema pasticcera al cioccolato e decorare spolverando con BIANCANEVE PLUS.