



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 caramello

INGREDIENTI

TOFFEE D'OR CARAMEL

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

g 500

g 20

g 330

g 300

g 750

g 25

PREPARAZIONE

Scaldare

leggermente il latte fresco con il

glucosio, aggiungere il Lilly Neutro quindi il

cioccolato bianco e realizzare una ganache

Inserire il mascarpone e in ultimo la panna

alla temperatura di 55°C circa Si deve

ottenere una miscela liquida da far maturare

in frigo per una notte intera Il giorno

seguente montare leggermente in planetaria

con frusta

INGREDIENTI

SUCCO DI LIME
SUCCO DI LIMONE
SCORZA DI LIME
BASILICO - FOGLIE
ZUCCHERO INVERTITO
ZUCCHERO SEMOLATO
AMIDO DI RISO

g 300
g 300
g 15
8
g 125
g 125
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
5050°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