

TARTELLETTA A STRATI DI CIOCCOLATO



DOSI PER 24 TARTELLETTE

RICETTA ORIGINALE DI DAVID BRIAN, MOF PÂTISSIER 2019

PASTA FROLLA VANIGLIA

Burro secco 84%	240 g
Sale fino.....	4 g
Zucchero a velo.....	180 g
Farina di mandorle.....	60 g
Uova intere.....	100 g
Farina T55.....	120 g
Farina T55.....	350 g
Baccello di vaniglia NOROHY	24 g

Realizzare una miscela iniziale con il burro ammorbidito, il sale da cucina, lo zucchero a velo, la farina di mandorle, le uova, i baccelli di vaniglia raschiati e la quantità minore di farina.

Non appena la miscela è omogenea, **aggiungere** la quantità maggiore di farina restante in modo piuttosto rapido.

Distribuire tra due fogli di plastica e **conservare** nel congelatore.

MÛELLEUX VANIGLIA

Farina di mandorle.....	70 g
Amido di mais	10 g
Zucchero semolato	80 g
Uova intere	50 g
Tuorli.....	22 g
Panna da montare 35%.....	70 g
Lievito chimico.....	1 g
Baccello di vaniglia NOROHY	24 g

Mescolare la farina di mandorle, l'amido di mais, lo zucchero semolato, il lievito chimico e i baccelli di vaniglia raschiati.

Aggiungere panna, uova e tuorli, **mescolare** e **conservare**.

STILE CRÈME BRULÉE

Panna UHT 35%.....	220 g
Latte intero.....	45 g
Tuorli.....	45 g
Zucchero semolato	30 g
Gelatina in polvere 200 Bloom	2 g
Acqua	10 g
Baccello di vaniglia NOROHY	48 g

Portare a ebollizione la panna e il latte con i baccelli di vaniglia incisi, lasciare **in infusione** e rivestire di pellicola per circa 2 ore.

Filtrare e **regolare** il peso del liquido.

Mescolare i tuorli con lo zucchero.

Cuocere il tutto a 84°C.

Filtrare e **aggiungere** la gelatina precedentemente reidratata.

GANACHE VANIGLIA

Panna UHT 35%.....	110 g
Acqua minerale	60 g
Natur Emul.....	1,5 g
Gelatina in polvere 200 Bloom	1,5 g
Acqua	6 g
Copertura Opalys 33%.....	90 g
Baccello di vaniglia NOROHY	28 g

Riscaldare l'acqua e la panna e mettere in infusione con i baccelli di vaniglia raschiati.

Filtrare.

Aggiungere il Natur Emul e far bollire.

Aggiungere la gelatina precedentemente reidratata.

Versare progressivamente il preparato sul cioccolato precedentemente sciolto.

Mescolare il prima possibile per perfezionare l'emulsione.

Lasciare che **crystallizzi** preferibilmente per una notte a temperatura ambiente.

CHANTILLY

Panna UHT 35%.....	125 g
Zucchero semolato	20 g
Panna UHT 35%.....	125 g
Baccello di vaniglia NOROHY	24 g

Mettere in infusione i baccelli di vaniglia raschiati con la prima metà della panna e lo zucchero semolato per circa 2 ore.

Filtrare e **rettificare** il peso della panna.

Aggiungere il resto della panna e **conservare** in frigorifero.

Montare la crema chantilly fredda e **utilizzare** immediatamente.

DECORAZIONE TARTELLETTA

Copertura Araguani 72%.....	350 g
-----------------------------	-------

MONTAGGIO E FINITURA

Preparare il biscotto morbido, la pasta frolla alla vaniglia e la ganache alla vaniglia.

Scurire le tartellette e cuocerle a 150°C per circa 15 minuti.

Versare circa 12 g di biscotto morbido per tartelletta e **cuocere** a 160°C per circa 10 minuti. Lasciar **raffreddare**.

Preparare la crème brûlée alla vaniglia quindi **versare** fino al bordo del tortino. **Conservare** in frigorifero.

Utilizzando una copertura Araguani precristallizzata al 72%, **realizzare** dei punti su una striscia di foglio chitarra, **ricoprire** con un secondo foglio chitarra e **pressare**.

Separare i due fogli e su un lato **versare** circa 4 gr di ganache alla vaniglia direttamente sul cioccolato.

Ricoprire con il secondo foglio in modo tale che la ganache alla vaniglia rimanga tra le due gocce di cioccolato, quindi **ritagliare con una fustella** a 7 cm di diametro. Lasciar **crystallizzare** in frigorifero.

Usando una copertura Araguani decristallizzata, **sovrapporre** le 3 decorazioni guarnite ed **incollare** quindi sulle tartellette.

Mescolare la crema chantilly, quindi **realizzare** una rosetta e **terminare** grattugiando qualche fava di cioccolato sopra le tartellette.