

Tartelette Tropicale





Sandra Ornelas.
CHEF TRAINER
ÉCOLE VALRHONA

Ricetta calcolata per 20 tartelette di 7 cm de diametro.

SABLÉ P125

140 g	P125 CŒUR DE GUANAJA
180 g	Olio di girasole
120 g	Zucchero
94 g	Acqua
460 g	Farina
994 g	Peso totale

Fondere il P125 con l'olio.
Aggiungere lo zucchero e l'acqua.
Mescolare brevemente per sciogliere lo zucchero.
Infine, aggiungere la farina debole e mescolare fino ad ottenere un impasto omogeneo.
Cottura a 150°C con tiraggio aperto.

PANDISPAGNA AL COCCO

190 g	Zucchero
200 g	Farina
5 g	Lievito chimico
3 g	Sale
100 g	Cocco grattugiato tostato
230 g	Crema di cocco (17% MG)
75 g	Olio di cocco deodorizzato
9 g	Aceto di mele
812 g	Peso totale

In un robot da cucina, mescolare gli ingredienti secchi.
Aggiungere il resto degli ingredienti e tritare per 90 secondi a media velocità.
Cottura a 175°C per 15-20 minuti

CREMOSO AMATIKA

340 g	Bevanda di soia (min. 11% di soia)
11 g	Gelcrem freddo
320 g	AMATIKA 46%
33 g	Olio di girasole
704 g	Peso totale

Temperare la bevanda di soia.
Tritare con il gelcrem freddo.
Sciogliere la copertura e aggiungere l'olio.
Versare gradualmente il liquido tiepido nella miscela di olio e cioccolato fuso.
Mescolare con il frullatore per perfezionare l'emulsione.
Per una consistenza ottimale, cristallizzare a 4°C prima del congelamento.

CHUTNEY ALL'ANANAS

190 g	Cubetti di ananas
65 g	Purea di cocco
65 g	Purea di mango
97 g	Purea di frutto della passione
7 g	Succo di zenzero
65 g	Zucchero
4 g	Pectina NH
4 g	Scorza di lime
497 g	Peso totale

Cuocere i cubetti di ananas con metà dello zucchero per 2 minuti.
Deglassare con la polpa di frutta e succo di zenzero.
Cuocere a fuoco basso per altri 2 minuti, togliere l'ananas e metterlo da parte in frigorifero.
Aggiungere il resto dello zucchero precedentemente miscelato con la pectina e portare ad ebollizione.
Mettere in frigorifero.
Aggiungere i cubetti di ananas e la scorza di lime al momento di servire.

MONTAGGIO E FINITURA

QB	Cocco fresco
QB	Cocco grattugiato
QB	Frutto della passione
QB	Burro di cacao
QB	Absolu cristal

Preparare il chutney e conservarlo in frigorifero.

Preparare il sablé. Stenderlo fino a ottenere uno spessore di 2 mm.
Tagliare dei dischi con un tagliapasta scanalato di 7 cm.
Praticare un foro al centro con un tagliapasta liscio di 5 cm.
Cuocere in forno tra due fogli di silicone perforati a 150°C per circa 15 minuti.
Lasciare raffreddare.
Impermeabilizzare con burro di cacao fuso.

Preparare il pandispagna. Stendere 800 g su ogni stampo da 40 x 30 cm.
Cuocere a 175°C per 15-20 minuti.
Raffreddare e tagliare anelli lisci di 6 cm all'esterno e 3 cm all'interno.
Preparare il cremoso. Una volta temperato, ma ancora liquido, versare 30 g per ogni stampo savarin di 6,5 cm di diametro.
Posizionare sopra un anello per torte.
Cristallizzare leggermente in frigorifero e poi congelare.
Sformare e spruzzare con glassa neutra.
Ricoprire l'esterno con del cocco grattugiato.
Posizionare sopra i dischi di sablé. Sopra il cremoso, posizionare il sablé forato.
Riempire lo spazio del savarin con il chutney (20 g). Decorare con spirali di cocco fresco e polpa di frutto della passione.

*Il gusto equilibrato di AMATIKA 46% si combina meravigliosamente con i frutti esotici.
Una combinazione vincente!*

+ Parola dello Chef +

Cosa le ispira AMATIKA 46%?

Possibilità. AMATIKA 46% è una scelta perfetta per l'elaborazione di pasticceria 100% vegetale e 100% deliziosa.