

Green Tart

con CRAFT MALZ e MELLA DOLCETEGLIA NOIR

Frolla:

Farina di grano tenero	1,000 kg
CRAFT MALZ	0,150 kg
Zucchero a velo	0,375 kg
Farina di mandorla	0,120 kg
Burro	0,600 kg
Sale	0,005 kg
<u>Uova</u>	<u>0,250 kg</u>
Totale impasto	2,500 kg

Impasto: lavorare in planetaria con la foglia a bassa velocità il burro con il sale e lo zucchero. Aggiungere le uova ed emulsionare a velocità moderata. Infine inserire la farina, la polvere di mandorla e il CRAFT-MALZ.

Riposo impasto: far riposare l'impasto coperto per almeno 60 minuti, in frigorifero

Lavorazione: stendere l'impasto ad un'altezza di circa 0,3 cm e foderare gli appositi anelli forati

Cottura: infornare a 180 °C e cuocere per ca. 15 minuti

Mousse leggera:

Panna 35% m.g.	0,400 kg
Pralinato al pistacchio	1,000 kg
Gelatina in polvere	0,025 kg
Acqua	0,125 kg
<u>Panna Semi-Montata 35% m.g.</u>	<u>1,800 kg</u>
Totale massa	3,350 kg

Lavorazione: Scaldare la panna liquida, unire la gelatina (precedentemente idratata con l'acqua), mescolare e versare sul pralinato creando un'emulsione lucida ed elastica. Terminare con la panna semi-montata. Colare negli stampi desiderati e congelare rapidamente in abbattitore.

Glassa verde:

Zucchero	0,235 kg
Destrosio	0,085 kg
Burro di cacao	0,135 kg
Latte condensato	0,200 kg
Gelatina neutra (nappage)	0,235 kg
Gelatina in polvere	0,015 kg
Acqua per gelatina	0,075 kg

Colorante verde idrosolubile	q.b.
<u>Acqua</u>	<u>0,235 kg</u>
Totale massa	1,215 kg

Lavorazione: Cuocere l'acqua, lo zucchero e il destrosio a 102°C e unirvi la glassa neutra precedentemente scaldata a 65°C. In seguito aggiungere il latte condensato e la gelatina e riportare il tutto a bollore sul fuoco. In microonde sciogliere il burro di cacao e aggiungervi in più riprese il liquido appena preparato avendo cura di creare un nodo elastico e brillante. Aggiungere il colorante in base alla gradazione desiderata. Terminare affinando la struttura con l'aiuto di un mixer ad immersione. Far riposare una notte in frigorifero e utilizzare il giorno seguente a 28°C.

<u>Morbido al cacao:</u>	
MELLA DOLCETEGLIA NOIR	0,600 kg
Uova	0,210 kg
Miele	0,150 kg
Olio vegetale	0,220 kg
Zucchero di canna	0,120 kg
Cacao in polvere	0,060 kg
Pistacchi frantumati	0,100 kg
<u>Acqua</u>	<u>0,120 kg</u>
Totale impasto	1,580 kg

Impasto: miscelare in planetaria con la foglia a bassa velocità tutti gli ingredienti.

Lavorazione: Versare l'impasto negli appositi stampi ad anello o in alternativa in una teglia (una volta cotto con l'aiuto di due coppapasta si andranno a ricavare gli anelli della dimensione desiderata)

Cottura: 180°C per 30 min a valvola chiusa

Composizione finale: farcire la tartelletta di frolla con un anello di morbido al cioccolato e colare al centro del pralinato al pistacchio, avendo cura di non superare il bordo del guscio di frolla. Glassare a parte la mousse ancora congelata con la glassa a 28°C e adagiarla in cima alla tartelletta precedentemente composta. Decorare lo spazio tra la mousse e il bordo della tartelletta con della granella di pistacchio. Infine decorare a piacere ed esporre a +4°C.

