

NOROHY

• UNA VANIGLIA CORAGGIOSAMENTE IMPEGNATA •

TARTELLA FLEUR DE TUNIS



PER CIRCA 10 TARTELLETTE

IMPASTO DOLCE ALLE MANDORLE

Burro a temperatura ambiente	125 g
Zucchero a velo.....	80 g
Farina di mandorle.....	25 g
Sale	1 g
Uovo a temperatura ambiente.....	50 g
Farina bianca 0.....	225 g

PER LA DORATURA

Tuorlo d'uovo	20 g
Panna intera	5 g

Nella ciotola della planetaria, utilizzando la frusta piatta, **lavorare** a crema il burro e lo zucchero a velo. Se il burro è freddo, ammorbidirlo prima di incorporarlo allo zucchero a velo.

Quando il composto risulterà omogeneo, **aggiungere** la farina di mandorle e il sale.

Versare poi le uova nel composto. Se prese dal frigo, **versarle** a filo continuando a mescolare per evitare che il freddo faccia indurire il burro e formi grumi.

Aggiungere la farina tutta in una volta e dare qualche giro nella planetaria. Il composto dovrà risultare agglomerato, ma non omogeneo.

Versare l'impasto su un piano di lavoro infarinato e lavorarlo per dargli la consistenza finale.

Stendere l'impasto grossolanamente a forma di cerchio.

Avvolgere l'impasto nella pellicola trasparente e lasciarlo riposare per almeno 1 ora in frigorifero.

Stendere l'impasto a uno spessore di 2 mm.

Ritagliare 8 forme oblunghe delle dimensioni dei cerchi di una tartelletta.

Tagliare 8 strisce la cui lunghezza sia pari alla circonferenza dei cerchi della tartelletta, e leggermente più larghe della loro altezza.

Disporre le strisce d'impasto all'interno dei cerchi ben imburrati e livellare la giuntura.

Aggiungere le basi d'impasto. **Sigillare** il tutto esercitando una leggera pressione sull'impasto con le dita.

Assicurarsi che tutto sia ben sigillato e che la base formi un angolo retto con il bordo.

Lasciar riposare nuovamente i cerchi in frigorifero finché l'impasto non sarà freddo (o una quindicina di minuti in congelatore).

Preriscaldare il forno a convezione a 150°C.

Tagliare l'impasto in eccesso utilizzando un coltello da cucina.

Cuocere le basi su una teglia e un tappetino forati (quindi senza sfere di ceramica!) per 10-15 minuti di precottura. Tirare fuori le basi dal forno e lasciarle raffreddare per 5 minuti prima di rimuovere i cerchi.

Mescolare la panna e il tuorlo della doratura.

Applicare la doratura con un pennello all'interno e all'esterno di tutte le basi della torta.

Cuocerli nuovamente per 5 minuti a 150°C, a forno ventilato. Questa doratura impermeabilizzerà le

tartellette e conferirà un bel colore dorato.

Lasciar raffreddare le basi della torta.

CREMA DI MANDORLE AL LIMONE E FIORI D'ARANCIO

Burro a temperatura ambiente	40 g
Zucchero	40 g
Farina di mandorle.....	40 g
Uovo a temperatura ambiente.....	40 g
Limone bio	1
Acqua di fiori d'arancio NOROHY	QB

Utilizzando uno sbattitore con frusta piatta o in una terrina con una spatola, **creare** una crema con il burro e lo zucchero a bassa velocità senza montare il composto.

Aggiungere la farina di mandorle tutta in una volta.

Terminare con l'uovo a filo continuando a mescolare. Fermarsi non appena il composto risulterà omogeneo.

Conservare la crema di mandorle in frigorifero, ricoperta da pellicola a contatto, fino al momento dell'utilizzo.

La crema di mandorle si congela molto bene. Si può prepararne una grande quantità e scongelarne una parte quando necessario.

Versare circa 15 g di crema di mandorle su ogni base per torte e **aggiungere** un po' di scorza di limone grattugiata.

Cuocere le basi per 15 minuti a 150°C in forno ventilato.

Lasciar raffreddare e **applicare** con un pennello un po' di acqua di fiori d'arancio **NOROHY**.

CONFIT DI LIMONE

Succo di limone	100 g
Zucchero	40 g
Pectina NH.....	5 g

Scaldare il succo di limone con circa 20 g di.

Mescolare lo zucchero rimasto e la pectina.

Una volta che il succo di limone avrà raggiunto la temperatura di circa 50°C, **aggiungere** il composto di pectina e zucchero fuori dal fuoco e mescolare bene con una frusta.

Portare il tutto a ebollizione.

Coprire con pellicola a contatto e **conservare** in frigorifero fino al momento dell'utilizzo.

CREMOSO LIME E OLIO D'OLIVA

Succo di lime	85 g
Fette di scorza di lime biologico	2
Zucchero	10 g
Uova	100 g
Massa di gelatina.....	0,5 g
Burro.....	55 g
Olio d'oliva	50 g

UNA RICETTA ORIGINALE DA THE FRENCH PÂTISSIER

Idratare la gelatina.

Rimuovere la scorza dei lime utilizzando un pelapatate, facendo attenzione a non prelevarne troppa (la buccia bianca). È la scorza più amara.

Spremere il succo.

Mescolare le uova, lo zucchero, il succo di limone e le scorze.

Scaldare il tutto in una casseruola fino al raggiungimento del primo bollore.

Filtrare per eliminare le scorze.

Aggiungere la gelatina strizzata, poi il burro e l'olio d'oliva. **Emulsionare** bene con un frullatore a immersione.

Conservare il cremoso in frigorifero, coperto da pellicola a contatto.

GANACHE MONTATA FIORI D'ARANCIO

Latte intero	135 g
Fecola di patate	4 g
Panna 35%	75 g
Cioccolato Ivoire	90 g
Fiori d'arancio NOROHY	8 g
Gelatina	1,5 g

Idratare la gelatina.

Mescolare a freddo una piccola parte del latte con la fecola di patate.

Scaldare il resto del latte a 85-90°C.

Versare una parte del latte caldo sul composto di latte e fecola.

Rimettere il tutto nella casseruola e **portare** a ebollizione.

Aggiungere la massa di gelatina.

Emulsionare con una spatola e versare sul cioccolato parzialmente sciolto.

Mixare.

Aggiungere la panna fredda e i fiori d'arancio **NOROHY**.

Mixare nuovamente.

Coprire con pellicola a contatto.

Lasciar cristallizzare per almeno 12 ore in un luogo fresco.



MONTAGGIO

Lavorare il cremoso al lime con una frusta.

Guarnire le basi per tartelletta fino all'orlo con il cremoso e livellarli con una piccola spatola.

Conservare 15 minuti in congelatore per rassodare il cremoso.

Montare la ganache a becco d'uccello nella planetaria munita di frusta o a mano.

Disporre la ganache montata in una tasca con bocchetta liscia da 10 o 12.

Distribuire su ciascuna tartelletta 10 puntine di ganache montata in modo sfalsato.

Scavare 4 cavità nelle puntine utilizzando uno scavino leggermente caldo. **Pulire** bene lo scavino in acqua calda tra 2 cavità.

Lavorare il confit utilizzando una frusta.

Disporre il confit di limone nelle cavità.

Decorare le tartellette a piacere (dadini di limone candito, fiori gialli, ecc.).

Conservare in frigorifero fino al momento della degustazione.

