

Tartelletta pralinata

Praline tartlet

Ingredienti crema inglese pralinata (base) - Praline crème anglaise ingredients (base)

latte pastorizzato intero - pasteurised whole milk	1000 g	55,6%
zucchero semolato - caster suga	60 g	3,3%
tuorlo - egg yolk	250 g	13,9%
pralinato nocciola liscio - smooth hazelnut praline	400 g	22,2%
massa di gelatina - gelatine mass	90 g	5,0%
totale - total	1.800 g	100%

Step 01

Portare a bollore il latte con il pralinato.

Combine the milk and hazelnut praline in a pot and bring to the boil.

Step 02

A parte stemperare i tuorli con lo zucchero.

In another bowl, combine the sugar and the egg yolks.

Step 03

Quando il latte bolle versarne una parte sui tuorli, rimettere sulla fonte di calore e cuocere il prodotto fino a 85°C.

When the milk begins to boil, pour part of it over the egg yolk mixture, put back on heat and cook until it reaches 85°C.

Step 04

Togliere dalla fonte di calore, aggiungere la gelatina e dividere il composto per le realizzazioni successive.

Remove it from the heat and add the gelatin. Divide up mixture for the next steps.

Ingredienti cremoso nocciola latte - Hazelnut milk cream ingredients

crema inglese base - crème anglaise base	800 g	64,0%
copertura latte 41% - milk chocolate coating (41%)	400 g	32,0%
burro di cacao - cocoa butte	50 g	4,0%
totale - total	1250 g	100%

Step 01

Versare la crema inglese ancora calda in caraffa sopra cioccolato e burro di cacao.

Pour the still-warm crème anglaise in a jug over the chocolate and cocoa butter.

Step 02

Emulsionare con un mixer a lame.

Emulsify with a blade mixer.

**Step
03**

Versare in un contenitore e stabilizzare a 4°C.

Pour into a container and chill to 4°C.

Ingredienti bavarese bianca alla nocciola - Hazelnut bavarian cream ingredients

crema inglese base - <i>crème anglaise base</i>	800 g	41,5%
copertura bianca 35% - <i>white chocolate coating (35%)</i>	400 g	20,7%
burro di cacao - <i>cocoa butter</i>	100 g	5,2%
massa di gelatina - <i>gelatin mass</i>	30 g	1,6%
panna fresca 35% - <i>fresh cream (35% fat)</i>	600 g	31,1%
totale - total	1.930 g	100%

**Step
01**

Versare la crema inglese ancora calda sopra il mix di gelatina, cioccolato bianco e burro di cacao in gocce.

Pour the still-warm crème anglaise over a mix of the gelatin, white chocolate and cocoa butter drops.

**Step
02**

Emulsionare con l'aiuto di un mixer a lame.

Emulsify with a blade mixer.

**Step
03**

Raffreddare a 30°C ed aggiungere la panna semimontata.

Cool the mixture to 30°C and add the semi-whipped cream.

**Step
04**

Colare negli stampi a semisfera ed abbattere in negativo per sformare.

Pour into the hemisphere moulds; blast chill to remove from the mould.

Composizione - How to compose

All'interno di tartellette di frolla alla nocciola mettere alla base di cremoso cioccolato al latte stabilizzato in frigorifero (temperatura ideale di colaggio 40°C) smodellare le semisfere di bavarese, spruzzare con effetto velluto e posizionarle sopra al cremoso sulla tartelletta.

Inside the hazelnut sweet shortcrust pastry, pour on the bottom the refrigerated milk chocolate cream (40°C is the ideal pouring temperature). Remove the hemisphere of Bavarian cream, spray them to create a velvet effect and place on the tartlette.

