

TARTELLETTE DI FROLLA CON GANACHE DI CIOCCOLATO BIANCO, CLEMENTINE E KIWI

A cura di **Roberto Puma** e **Anna Piccolini***



INGREDIENTI (4 TARTELLETTE DA 10 CM DI DIAMETRO)

Per la pasta frolla

- 250 g di farina 00
- 150 g di burro
- 100 g di zucchero semolato
- 50 g di tuorlo
- ½ bacca di vaniglia
- 1 g di sale (un pizzico)

Per la ganache al cioccolato bianco

- 200 g di cioccolato bianco
- 150 g di panna fresca
- 15 g di sciroppo di glucosio
- 30 g di burro chiarificato
- 2 g di colorante bianco alimentare (facoltativo)

Per la finitura

- 200 g di clementine
- 100 g di kiwi
- 100 g di gelatina neutra da pasticceria
- foglie di menta fresca



DIFFICOLTÀ: media

TEMPO: 20 min. la preparazione | 15 min. la cottura | 1 ora e 30 min. il riposo

CALORIE: 480 per tartelletta

*Roberto Puma, Executive Chef e Anna Piccolini, formatore professionista, hanno fondato nel 2006 a Treviglio, in provincia di Bergamo, la Scuola dei Sapori. Propongono corsi per amatori, professionisti e aspiranti Personal Chef, oltre ad offrire consulenze nel mondo della ristorazione. Roberto Puma è il presidente di Aief "Associazione Italiana Cuochi Formatori" (www.aief.it) e responsabile del progetto formazione e coordinamento scuole di Fnpc "Federazione Nazionale Personal Chef" (www.federpersonalchef.it).

Scuola dei Sapori Srl - Via Mazzini 15/e 24047 - Treviglio (BG) - Tel. +39 0363 673085 - info@scuoladeisapori.it - www.scuoladeisapori.it



SCUOLA DEI SAPORI PRESENTA I NUOVI CORSI DI CUCINA E PASTICCERIA PER L'ANNO 2011

Nella sede di Treviglio in provincia di Bergamo, Scuola dei Sapori organizza i corsi per il nuovo anno, proponendo oltre ai classici corsi base e tematici per amatori e a quelli per Personal Chef, un corso di pasticceria base. Il corso è articolato su dieci lezioni, spaziando dalle basi classiche, ai lievitati, passando per creme e cioccolato. La preparazione fornita è in grado di soddisfare le necessità di quanti vogliono approcciare o approfondire il mondo della pasticceria classica e moderna, con un occhio di riguardo anche alle intolleranze e alle allergie alimentari.

Per informazioni:

Tel. +39 0363 67 30 85 - info@scuoladeisapori.it - www.scuoladeisapori.it



DESCRIZIONE, TECNICHE E VARIANTI

La pasta frolla è una delle basi più classiche della pasticceria. Può essere preparata in tantissimi modi, ognuno dei quali si presta a diversi tipi di utilizzo. Ad esempio se utilizzate lo zucchero a velo al posto del semolato, otterrete la “pasta frolla fine”, adatta alla realizzazione di biscotti. La pasta frolla montata viene invece utilizzata per lavorazioni a forma definita come le famose “esse” da pasticceria. In generale la percentuale di burro e il tipo di zucchero utilizzati definiscono la friabilità finale dell’impasto e la sua texture.

La cottura indicata nella ricetta prende il nome di “cottura in bianco”. Tale nome definisce la cottura del guscio di frolla senza ripieno, a differenza della classica cottura delle crostate con marmellata o confettura. La frolla può anche essere al cioccolato, sostituendo il 10% della farina con cacao amaro in polvere. Molto diffuse anche le frolle ai frutti secchi, che utilizzano farine di nocciole o mandorle.

Nella ganache utilizzata in ricetta è presente tra gli ingredienti il colorante bianco alimentare. Si tratta di biossido di titanio, che conferisce alla crema un bianco candido a differenza del colore di base del cioccolato bianco, tendente all’avorio. Si tratta di un aspetto unicamente estetico: se non trovate o non volete usare il colorante, potrete ometterlo senza alterare il risultato finale.

PREPARAZIONE

Preparare la pasta frolla con il metodo sabbiato: in una ciotola disporre la farina setacciata e il burro freddo a pezzetti. Amalgamare bene con le mani o in una planetaria con lo strumento a foglia sino a far incorporare la farina al burro: il composto dovrà assomigliare a sabbia bagnata. Aggiungere lo zucchero, il sale, i semi della bacca di vaniglia e i tuorli d’uovo.

Impastare sino ad ottenere una massa compatta e omogenea. Formare un panetto, coprire con pellicola e far riposare circa un’ora in frigorifero. Trascorso il tempo di riposo impastare ancora fino ad ottenere un composto plastico. Stendere la pasta allo spessore di circa 5/6 millimetri e ricavare dei cerchi di circa 12 cm. Rivestire gli stampi imburrati e forare bene il fondo con una forchetta.

Cuocere in forno precedentemente riscaldato a 180 °C per circa 10 minuti avendo cura di coprire la frolla con carta stagnola e rivestirla con riso o sale. Trascorso il tempo, eliminare la stagnola e il peso utilizzato continuando la cottura per altri 2/3 minuti. Lasciar raffreddare e smodellare le tartellette dagli stampi.

Preparare la ganache. Portare quasi ad ebollizione la panna con lo sciroppo di glucosio. Togliere dal fuoco e versare il cioccolato bianco sulla panna, mescolando con cura. Quando il cioccolato sarà sciolto aggiungere il burro e il colorante bianco. Mescolare bene e far raffreddare in frigorifero per almeno 30 minuti.

Quando la ganache sarà pronta riempire le tartellette, decorando a piacere con gli spicchi di clementine e il kiwi opportunamente gelatinati con la gelatina neutra e guarnendo con alcune foglioline di menta fresca.



ASTUZIE DI CHEF...

Per la decorazione, potete sostituire la cannella con cacao in polvere, granella di nocciole, mandorle o qualunque altro ingrediente sia di vostro gradimento.