

**NOROHY**

- VANILLE AUDACIEUSE & ENGAGÉE -



## TARTELLETTA VANIGLIA E FRAGOLA

DI THE FRENCH PÂTISSIER

PER 6 TARTELLETTE DI 8 CM DI DIAMETRO

## MATERIALE

---

- |                           |  |
|---------------------------|--|
| 1 frusta                  | 1 pennello per alimenti                  |
| 1 marisa                  | 1 bilancia                               |
| 1 spatola da pasticceria  | 1 termometro a sonda                     |
| 1 ciotola                 | Sac à poche con bocchetta                |
| 1 coltello da cucina      | Carta da forno                           |
| 1 mattarello              | 1 stampo Silikomart semisfera da 3 cm    |
| 1 frullatore a immersione | 1 stampo Silikomart Globe                |
| 1 pentola                 | 6 cerchi per tartellette rotonde da 8 cm |
| 1 sbattitore o planetaria | 1 stampo Silikomart Mini Dots            |



## OPZIONALE

- |   |   |
|---|---|
| 2 righelli di 2 mm di spessore          | 1 tappetino microforato                         |
| 1 grattugia (Microplane®) o un setaccio | 1 tappetino di silicone da 28×38 cm con i bordi |
| 1 set di fustelle lisce                 |   |
| 1 piastra microforata                   |   |



## PASTA FROLLA ALLA VANIGLIA

---

### INGREDIENTI

Burro a temperatura ambiente.....	60 g
Zucchero a velo .....	40 g
Farina di mandorle .....	17 g
Sale .....	0,5 g
Uovo a temperatura ambiente .....	25 g
Farina bianca 0.....	120 g
Estratto di vaniglia (opzionale) .....	1 g

Per assicurarvi di ottenere un impasto perfetto, vi invitiamo a dare un'occhiata al nostro catalogo sugli impasti dolci prima di lanciarvi in questa preparazione.

**Montare** il burro e lo zucchero a velo con uno sbattitore elettrico.

**Aggiungere** la farina di mandorle e il sale, poi l'uovo e l'estratto di vaniglia a filo, continuando a mescolare a velocità media. In questa fase, la miscela non è omogenea, ma è normale.

**Aggiungere** la farina in una volta.

**Mixare** fino a ottenere un impasto ben amalgamato.

**Disporre** l'impasto sul piano di lavoro e lavorarlo a mano fino a ottenere un impasto omogeneo.

Non appena sarà omogeneo, **smettere** di lavorarlo per evitare di attivare il glutine. Così manterrà tutta la sua consistenza e friabilità.

**Stendere** l'impasto a 2 mm di spessore tra 2 fogli di carta da forno. Per un risultato perfetto, usare due righelli di spessore 2 mm (si possono trovare nei negozi di bricolage).

**Lasciar** riposare in frigorifero.

**Imburrare** leggermente i cerchi per tartelletta. Basta uno strato sottile, non devono crearsi grumi di burro.

**Ritagliare** 6 basi di impasto delle dimensioni dei cerchi per tartellette.

Utilizzando un righello e un coltello affilato, **realizzare** delle strisce un po' più larghe dell'altezza dei cerchi.

**Posizionare** ciascuna delle basi sul tappeto siliconato (forato se possibile), a sua volta posizionato sulla teglia (anch'essa forata se possibile).

**Posizionare** un cerchio per tartelletta su ciascuna base.

**Aggiungere** una striscia di impasto a ciascuna base di pasta frolla.

**Rifinire** l'impasto in eccesso che fuoriesce dal cerchio.

**Congelare** le basi di impasto crudo per 10 minuti per assicurarsi che non si muovano durante la cottura.

Trascorso questo tempo, **preriscaldare** il forno a 150°C e posizionare la griglia a metà altezza.

**Cuocere** le tartellette di pasta frolla per 20 minuti.

**Suggerimento del maestro pasticciere:** se dopo questa prima cottura i bordi delle basi delle tartellette presentano delle imperfezioni, rifinirli delicatamente utilizzando una grattugia Microplane® o un setaccio.

## DORATURA

### INGREDIENTI

Tuorlo.....	20 g
Panna liquida.....	5 g

Oltre all'aspetto estetico, la doratura permette di isolare l'impasto dall'umidità portata dai vari ripieni.

**Mixare** i tuorli e la panna.

Usando il pennello, **applicare** uno strato sottile di questo composto sulle basi delle tartellette precotte, raffreddate e sformate.

**Cuocere** nuovamente le basi con la doratura per 10 minuti a 150°C.



## BISCOTTO MORBIDO MANDORLA, VANIGLIA E FRAGOLE FRESCHE

### INGREDIENTI

Burro.....	26 g
Farina di mandorle .....	166 g
Zucchero a velo .....	120 g
Uova .....	200 g
Estratto di vaniglia.....	8 g
Albumi .....	120 g
Zucchero semolato .....	40 g
Farina 0.....	40 g
Fragole fresche .....	250 g

**Preriscaldare** il forno ventilato a 160°C.

**Sciogliere** il burro e conservarlo a temperatura ambiente.

In una ciotola, **mescolare** la farina di mandorle, lo zucchero a velo, le uova e l'estratto di vaniglia. **Mescolare** fino a quando il composto diventa omogeneo.

**Montare** con lo sbattitore elettrico a velocità media gli albumi. Quando inizieranno a

montare e avere una consistenza spumosa, incorporare un terzo dello zucchero.

**Aggiungere** il resto dello zucchero in 2 volte, fino a ottenere una consistenza morbida. Non montare troppo gli albumi, altrimenti non si amalgameranno bene alla prima miscela.

Utilizzando una marisa, **incorporare** un terzo degli albumi montati alla prima miscela.

Quindi **aggiungere** il resto degli albumi in due volte, continuando a mescolare delicatamente con la marisa.

**Aggiungere** la farina setacciata e il burro fuso tiepido.

**Stendere** il preparato su un tappetino di silicone da 28×38 cm con i bordi precedentemente imburato (oppure su un tappetino liscio in silicone) creando uno spessore di circa 8 mm.

PER 6 TARTELLETTE DI 8 CM DI DIAMETRO

**Cospargere** di fragole fresche tagliate a rondelle.

**Cuocere** per circa 12-15 minuti fino a doratura del biscotto. Il biscotto deve rimanere morbido.

**Conservare** il biscotto sulla griglia. Una volta raffreddato, adagiare un foglio di carta da forno (o un tappetino di silicone) sul biscotto e capovolgerlo. Staccare delicatamente il primo tappetino da forno.

**Tagliare** il biscotto con una fustella di 7 cm di diametro.

**Ricoprire con della pellicola** a contatto e conservare in frigorifero o in congelatore fino all'utilizzo.



## CONFIT DI FRAGOLA

---

### INGREDIENTI

Fragole mature (o 100g di purea di fragole + 100g di fragole fresche) .....200 g  
Succo di limone ..... 10 g  
Zucchero ..... 20 g  
Pectina NH nappage ..... 4 g

**Versare** le fragole e il succo di limone in una pentola grande e farle cuocere a fuoco medio per 4-5 minuti.

**Mescolare bene** lo zucchero con la pectina in una terrina.

Una volta che le fragole hanno rilasciato il loro succo e cominciano a sciogliersi, **versare** le polveri a pioggia fuori dal fuoco e mescolare bene per incorporarle senza che si formino grumi.

**Portare** il tutto a ebollizione a fuoco basso. *Attenzione, il confit tende ad attaccarsi al fondo della pentola: è necessario mescolare quasi ininterrottamente per evitare che*

*la pentola si bruci! Per grandi quantitativi, cuocere il tutto fino a 104°C.*

Per una quantità minore, eseguire la prova del piattino, ben nota agli amanti delle marmellate fatte in casa. Questa prova consiste nel mettere un piattino in frigo. Per verificare la corretta consistenza del confit, versarne mezzo cucchiaino sul piattino freddo e girare quest'ultimo in verticale. Se il confit risulta viscoso e scivola lentamente, significa che ha raggiunto una buona consistenza. Se scivola troppo velocemente, significa che una volta raffreddato avrà una consistenza liquida.

**Versare** il confit in una ciotola.

**Mixare** con un frullatore a immersione per ottenere una consistenza uniforme.

**Versare** il confit in stampi semisferici di 3 cm di diametro (contare 1 semisfera per tartelletta).

**Lisciare** con una spatola da pasticceria e congelare per almeno 6 ore.

PER 6 TARTELLETTE DI 8 CM DI DIAMETRO

**Ricoprire con della pellicola** a contatto il resto del confit e conservarlo in frigorifero fino al completo raffreddamento (circa 3 ore).

Al momento dell'utilizzo, **lisciare** il confit con la frusta.

## CREMOSO AL BASILICO

### INGREDIENTI

Latte.....	80 g
Panna intera liquida .....	80 g
Basilico fresco .....	7 g
Tuorli.....	50 g
Zucchero.....	20 g
Gelatina in polvere.....	4 g
Acqua fredda .....	24 g

Il giorno prima, **far bollire** il latte e la panna.

**Tritare** grossolanamente il basilico e versarlo nella pentola, fuori dal fuoco.

**Lasciare** in infusione nel frigorifero per una notte, avendo cura di coprire la pentola.

Il giorno successivo, **idratare** la gelatina in acqua fredda.

**Mescolare** il tuorlo e lo zucchero.

**Riscaldare** il composto di latte, panna e basilico, quindi mixare con un frullatore a immersione.

## MOUSSE VANIGLIA E FORMAGGIO FRESCO TIPO YOGURT

### INGREDIENTI

Gelatina in polvere.....	4 g
Acqua fredda (1) .....	24 g
Tuorli.....	40 g
Baccello di vaniglia del Madagascar ...	1



**Filtrare** premendo bene per recuperare la maggior quantità di liquido possibile.

**Versare** a filo i liquidi sul composto di tuorli e zucchero, continuando a sbattere per non far cuocere i tuorli.

**Versare** il tutto nella casseruola e cuocere a fuoco basso come una crema inglese ("alla rosa", cioè 85°C)

Una volta tolto dal fuoco, **aggiungere** la farina.

**Mixare** con un frullatore a immersione.

**Conservare** in un contenitore refrigerato, ben avvolto nella pellicola a contatto, fino a completa cristallizzazione (almeno 3 ore).

Al momento dell'utilizzo, **lisciare** il cremoso con una frusta.

Estratto di vaniglia (opzionale) .....	5 g
Zucchero.....	80 g
Acqua (2).....	28 g
Formaggio fresco tipo yogurt intero (40% di grassi) o yogurt greco .....	200 g
Panna intera liquida.....	320 g

PER 6 TARTELLETTE DI 8 CM DI DIAMETRO

**Idratare** la gelatina in acqua fredda (1) per 10 minuti.

**Montare** la panna fredda fino a ottenere una consistenza morbida (a "becco d'uccello", non di più).

In una pentola, **versare** l'acqua, lo zucchero, il baccello di vaniglia raschiato e l'estratto di vaniglia.

**Cuocere** a 120°C.

Nel frattempo, **montare** i tuorli con uno sbattitore a frusta a velocità massima.

Quando lo sciroppo è a temperatura, **ridurre** la velocità dello sbattitore per versare lo sciroppo a filo sui tuorli, quindi impostare nuovamente la velocità rapida.

**Sciogliere** la massa di gelatina nel microonde.

Una volta che la pâte à bombe è tiepida, **aggiungere** la gelatina sciolta e continuare a sbattere fino al completo raffreddamento.

**Versare** la pâte à bombe sul formaggio fresco e mescolare delicatamente con una marisa per evitare di smontare il preparato.

**Aggiungere** la panna montata in due volte e continuare a mescolare con la marisa. È normale che la mousse abbia una consistenza molto morbida, quasi liquida: si stabilizzerà al freddo grazie alla gelatina.



#### **Suggerimento del maestro pasticcere:**

Per un maggiore gusto di vaniglia, mettere in infusione il baccello di vaniglia raschiato nella panna fredda per 24 ore. Rimuovere il baccello prima di montare la panna.

Per un tocco di golosità in più, potete aggiungere dell'estratto di vaniglia oppure utilizzare due baccelli invece di uno!

## **GEL ALLA VANIGLIA**

---

### **INGREDIENTI**

Acqua .....	200 g
Estratto di vaniglia.....	2 g
Zucchero.....	40 g
Pectina NH.....	7 g
Succo di limone.....	4 g

**Scaldare** l'acqua e l'estratto di vaniglia in una pentola.

**Mescolare** lo zucchero con la pectina in una terrina.

PER 6 TARTELLETTE DI 8 CM DI DIAMETRO

Quando l'acqua inizia a scaldarsi (intorno ai 50°C), **versare** la miscela di zucchero e pectina a pioggia nell'acqua, continuando a sbattere. Portare a ebollizione.

Fuori dal fuoco, **aggiungere** il succo di limone e mescolare.

**Lasciar** raffreddare, poi conservare in frigorifero, ricoprendo con della pellicola a contatto.

**Riscaldare** a circa 40°C per l'utilizzo.

**Mixare** nuovamente con un frullatore a immersione, evitando la formazione di bolle.



## GLASSA A SPECCHIO ALLA FRAGOLA

### INGREDIENTI

Zucchero.....	100 g
Sciroppo di glucosio.....	100 g
Purea di fragole .....	65 g
Panna intera liquida.....	55 g
Inspiration Fragola VALRHONA....	100 g
Gelatina in polvere.....	8 g
Acqua fredda .....	48 g

**Idratare** la gelatina in acqua fredda per 10 minuti.

**Versare** lo zucchero, il glucosio e la purea di fragole in una pentola e portare a ebollizione (per grandi quantità, portare a 103°C).

In un grande bicchiere dosatore (alto e stretto), **versare** la copertura Inspiration Fragola e la panna liquida.

**Versare** lo sciroppo a 103°C sul cioccolato e la panna, quindi aggiungere la gelatina.

**Frullare** con un mixer a immersione, assicurandosi di non incorporare aria.

**Ricoprire** con della pellicola a contatto e conservare in frigorifero.

Al momento dell'utilizzo, **riscaldare** la glassa a 28°C (metodo di ammollo, vedere più avanti).

**Mixare** nuovamente con un frullatore a immersione, assicurandosi di non incorporare aria.

**Suggerimento del maestro pasticcere:** questa glassa è anche adatta per essere versata su un entremet. In questo caso, scaldarla a 32°C.



## GEL ALLA VANIGLIA

---

### INGREDIENTI

Acqua .....	200 g
Estratto di vaniglia.....	2 g
Zucchero.....	40 g
Pectina NH.....	7 g
Succo di limone.....	4 g

**Scaldare** l'acqua e l'estratto di vaniglia in una pentola.

**Mescolare** lo zucchero con la pectina in una terrina.

Quando l'acqua inizia a scaldarsi (intorno ai 50°C), **versare** la miscela di zucchero e pectina a pioggia nell'acqua, continuando a sbattere. Portare a ebollizione.

Fuori dal fuoco, **aggiungere** il succo di limone e mescolare.

**Lasciar** raffreddare, poi conservare in frigorifero, ricoprendo con della pellicola a contatto.

**Riscaldare** a circa 40°C per l'utilizzo.

**Mixare** nuovamente con un frullatore a immersione, evitando la formazione di bolle.



## ASSEMBLAGGIO

---

### MONTAGGIO DELLA CUPOLA

**Stendere** il cremoso al basilico con una frusta.

**Riempire** gli stampi Globe per  $\frac{3}{4}$  con il cremoso al basilico.

**Sbattere** gli stampi sul piano di lavoro per rimuovere tutte le bolle.

**Aggiungere** la semisfera di confit di fragola congelato al centro del cremoso e lasciare il cremoso fino all'orlo, usando una spatola da pasticceria.

**Conservare** il montaggio nel congelatore fino al completo congelamento (minimo 6 ore).

**Assemblare** la mousse al formaggio fresco.

**Farcire** gli stampi Mini Dots con la mousse al formaggio fresco per  $\frac{3}{4}$ .

**Picchiettare** lo stampo per rimuovere le bolle d'aria.

**Passare** uno stuzzicadenti o la punta di un coltello lungo la scanalatura della piccola cavità in modo che la ganache montata assuma bene la forma dello stampo.

**Disporre** l'inserto cremoso/confit congelato al centro della mousse.

**Livellare** con una spatola da pasticceria.

**Conservare** il montaggio nel congelatore fino al completo congelamento (minimo 6 ore).

**Conservare** la mousse in eccesso in frigorifero, in un recipiente ricoperto di pellicola a contatto o in dei bicchierini. In alternativa, disporla in degli stampi da utilizzare in un secondo momento e congelare.

**Importante:** Dopo il montaggio, vi rimarrà parecchia mousse in eccesso: è normale. È molto difficile fare una pâte à bombe con una quantità minore. Non esitate a utilizzarla in un altro dessert o a mangiarla al cucchiaio accompagnata da un po' di frutta fresca!

## ASSEMBLAGGIO DELLA TARTELLETTA

QB scaglie di mandorle

100g di fragole fresche

**Disporre** una punta di confit sulla base della tartelletta.

**Adagiare** un disco di biscotto premendo leggermente.

Utilizzando una sac à poche senza bocchetta, **disporre** un sottile strato di cremoso al basilico sul biscotto.

Utilizzando un'altra sac à poche senza bocchetta, **distribuire** il confit di fragola fino all'altezza della base della tartelletta.

**Lisciare** con una spatola da pasticceria.

**Riscaldare** la glassa a specchio a 28°C. Miscelare facendo attenzione a non creare bolle.

**Togliere dallo stampo** le cupole di mousse formaggio fresco e vaniglia e infilarle con due stuzzicadenti. Attenzione, non devono essere gelate, ciò impedirebbe alla glassa di attaccarsi alla cupola.

**Immergerle** delicatamente nella glassa, facendo attenzione a non mettere la glassa nella cavità centrale.

**Rimuovere** la glassa in eccesso passando le cupole su della carta da forno.

**Disporre** le cupole sulle tartellette, quindi rimuovere gli stuzzicadenti.

**(Altro metodo di glassatura:** disporre le cupole su una griglia, proteggere la cavità centrale con una fustella precedentemente ricoperta di pellicola, versare la glassa tutt'intorno e rimuovere la protezione).

**Aggiungere** scaglie di mandorle intorno al bordo della tartelletta.

**Tagliare** le fragole a fettine sottili (circa 2mm) e disporle una accanto all'altra su un piatto.

Utilizzando una fustella da 4 cm (dimensione della cavità degli stampi Mini Dots), **tagliare** le fragole a rondelle.

**Posizionare** le fragole sulla cavità di mousse.

Utilizzando una tasca senza bocchetta, **versare** il gel alla vaniglia sulle fragole.

**Lasciar** scongelare per 3 ore in frigorifero.

**Rimuovere** le tartellette dal frigorifero 15 minuti prima della degustazione.



## CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE

---

### PASTA FROLLA ALLA VANIGLIA

Conservazione pasta frolla **cruda**: formare un panetto e conservare per diverse settimane **nel congelatore**.  
Conservazione **cotta**: diverse settimane **nel congelatore** oppure una settimana a **temperatura ambiente**.

### BISCOTTO MORBIDO VANIGLIA E FRAGOLA

Conservazione **cotto** 4 giorni: coprirlo con pellicola a contatto, **in luogo fresco**.  
Conservazione **cotto** per diversi mesi: coprire con pellicola a contatto e congelare.

### CONFIT DI FRAGOLA

Conservazione per 72 ore **in frigorifero**  
Conservazione per diverse settimane **nel congelatore**.

### CREMOSO AL BASILICO

Conservazione per 48 ore **in frigorifero**  
Conservazione per diverse settimane **nel congelatore**.

### MOUSSE FORMAGGIO FRESCO TIPO YOGURT E VANIGLIA

Conservazione per 72 ore **in frigorifero**, per un utilizzo in bicchierini o con della frutta.

### GEL ALLA VANIGLIA

Conservazione 10 giorni **in un luogo fresco**, coperto con pellicola a contatto  
Conservazione per diversi mesi **nel congelatore**.

### GLASSA ALLA FRAGOLA

Conservazione 10 giorni **in un luogo fresco**, coperta con pellicola a contatto  
Conservazione per diversi mesi **nel congelatore**.

### TARTELLETTA FINITA

Conservazione per 48 ore **in frigorifero**  
Da consumarsi preferibilmente entro 12 ore dal montaggio.





## CHI È THE FRENCH PÂTISSIER?

*Dietro The French Pâtissier, c'è Mehdi, un lionese che ha fatto della sua passione per la pasticceria e della condivisione il suo lavoro. Proveniente da una formazione scientifica, è durante il dottorato in astrofisica che Mehdi inizia a cucinare dolci e scopre la sua passione per questo mestiere. Quindi, decide di mettere da parte la sua professione di astrofisico e scegliere quella di pasticciere formandosi nelle più grandi maison, insieme a maestri pasticciери rinomati (Cédric Grolet, Cyril Lignac o anche Maxime Frédéric).*

*Dotato di una creatività sconfinata e spinto dal desiderio di trasmettere e condividere con altri appassionati, Mehdi decide di creare il suo blog [thefrenchpatisserie.com](http://thefrenchpatisserie.com) per condividere i suoi consigli e le sue creazioni innovative. Da allora, il suo progetto si è sviluppato con l'ambizione di dare vita alla pasticceria della condivisione e del risveglio dei sensi.*