

TARTELLA MONT BLANC

PASTA FROLLA AL CACAO

- 250g Burro freddo
- 200g Zucchero a velo
- 110g Uova intere
- 65g Farina di Mandorla
- 120g Farina debole
- 320g Farina debole
- 35g Cacao

FRANGIPANE AI MARRONI

- 110g Burro
- 220g Pasta per montebianco Agrimontana
- 35g Polvere di mandorla
- 10g Amido di mais
- 110g Uova intere
- 110g Crema pasticceria
- Frammenti di marroni Agrimontana

CREMA DI MARRONI

- 350g Crema di marroni Agrimontana

BAVARESE AI MARRONI

- 250g Latte intero
- 90g Tuorlo pastorizzato
- 50g Zucchero
- 150g Cioccolato bianco White Nuit Blanche Carma
- 400g Pasta per montebianco Agrimontana
- 12,5g Gelatina
- 700g Panna Arianna 35%mg
- Pasta Vaniglia Bourbon

GELEE DI MANDARINO

- 400g Succo di mandarino Ciaculli Adamance
- 15g Fecola
- 15g Acqua
- 40g Grand Marnier
- 10g Gelatina

Per decorare:

Fili di Marroni con Pasta per Montebianco Agrimontana
Meringhette
Marroncini 90/110

In planetaria con la foglia miscelare per un minuto burro, zucchero a velo, sale, polvere di mandorla e 120 g di farina. Aggiungere le uova.

Miscelare bene 320 g di farina e cacao ed aggiungerli alla massa. Mescolare velocemente avendo accortezza che tutto sia omogeneo.

Foderare le tortiere e lasciar riposare per mezz'ora nel frigorifero

Mescolare tutti gli ingredienti in un cutter, tenendo da parte i marroni.

Utilizzare quindi il frangipane per foderare le tortiere precotte e inserire i frammenti di marroni a piacere.

Cuocere per altri 20 minuti a circa 170°C, fino a quando il frangipane e la tartella saranno cotti perfettamente.

Chiudere le tartelle con uno strato a filo di crema di marroni pronta Agrimontana

Formare una crema inglese con il latte, il tuorlo, lo zucchero e la vaniglia, portando il tutto a 82°C. Filtrare e versare sul cioccolato bianco.

Aggiungere la pasta per montebianco, mixare ed inserire la gelatina reidratata e sciolta.

Quando il composto arriverà a 30° unirlo alla panna montata.

Versare negli stampi in silicone ed inserire la semisfera abbattuta di gelée al mandarino

Portare a bollore la purea di mandarino, aggiungere la fecola sciolta in acqua, sempre mescolando. Fuori dal fuoco aggiungere il Grand Marnier e la gelatina. Colare negli stampi a mezza sfera e surgelare.

