

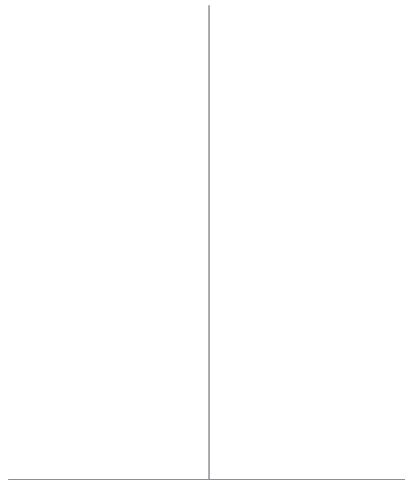


# TARTELLETTA ALLA CREMA ALL'ALBICOCCA

## FOCUS

### LA PECTINA NH

È UN AGENTE IN POLVERE CON UN ALTO POTERE GELIFICANTE. VIENE UTILIZZATA PER LA PRODUZIONE DI GEL DENSI E COMPATTI COME CONFETTURE E MARMELLATE SENZA ALTERARE IL GUSTO DELLE PREPARAZIONI.



### COMPOSIZIONE

1. Fondo per tartelletta cotto di pasta sablée alla nocciola.
2. Spuntone di confettura all'albicocca sul fondo della tartelletta.
3. Crema all'albicocca con meringa all'italiana modellata con sac à poche con bocchetta liscia n° 8 e poi passata alla fiamma.
4. Congelare o abbattere.
5. Spruzzare la gelatina neutra all'occorrenza.
6. Disporre i dischi di cioccolato fondente temperato, decorati e stampati con coppapasta dentellato di dimensione adeguata alla tartelletta utilizzando un foglio di acetato decorato con burro di cacao colorato.



### PROCEDIMENTO

#### Pasta sablée alla nocciola

750 g burro  
100 g pasta nocciola chiara  
200 g nocciole tostate macinate finemente  
1000 g farina bianca 00  
50 g albumi  
5 g sale  
350 g zucchero a velo

#### Per la pasta

Per ottenere una pasta sablée bella e buona, occorre eseguirla con maestria e rispettare alcune regole fondamentali come, per esempio, utilizzare un burro morbido ma ancora plastico.

In planetaria con lo scudo, amalgamate la farina, il burro, la pasta di nocciola e la frutta secca macinata facendo attenzione a non fare perdere elasticità al burro; quindi, incorporate lo zucchero e il sale sciolto negli albumi e mescolate alla minima velocità fino al totale assorbimento, così da ottenere una pasta omogenea.

#### Per le tartellette

Stendete la pasta sablée allo spessore di 3 mm e quindi passate il buca-sfoglia. Disponete su un piano di lavoro gli stampini, possibilmente teflonati, uno accanto all'altro, copriteli con la pasta sablée arrotolata sul mattarello e pressate con un pezzetto di pasta leggermente bombata, come una matrice, per fare aderire la pasta allo stampino. Passate il mattarello per tagliarle le tartellette. Per ottenere prodotti ben modellati e cotture uniformi, prima di andare in cottura è preferibile utilizzare la tecnica dello "stampino-pasta-stampino", ossia sovrapponetevi alle tartellette dei controstampi vuoti leggermente più piccoli. Cuocete in forno a 180°C per 8-9 minuti.

#### L'astuzia del maestro

Questa pasta, se posta in frigorifero a una temperatura tra 0 e 4°C, manterrà una grande fragranza per 15 giorni. Successivamente, pur rimanendo gradevole, perderà alcune delle sue caratteristiche organolettiche.

#### Confettura di albicocche

700 g polpa di albicocca  
100 g glucosio  
500 g zucchero  
150 g acqua  
15 g pectina NH  
100 g zucchero  
100 g succo di limone  
La scorza grattugiata di 2 limoni

Mescolate precedentemente a secco la prima dose di zucchero con la pectina; quindi, unite in un tegame tutti gli ingredienti, mixate per un minuto e quindi cuocete a fiamma media fino all'ebollizione. Continuate la cottura ancora per un minuto a fiamma dolce e, infine, raffreddate.

#### Meringa all'italiana

100 g albume  
25 g zucchero  
125 g zucchero  
40 g acqua

Unite la seconda dose di zucchero e l'acqua e portate a 121°C. Montate gli albumi con la prima dose di zucchero e versatevi a filo lo zucchero cotto, fino a intiepidimento del composto. Utilizzate per dressare, oppure abbattete o congelate.

#### Crema all'albicocca

300 g zucchero  
300 g tuorli  
300 g purea di albicocca  
300 g burro  
275 g meringa all'italiana

In un tegame antiaderente, mettete i primi tre ingredienti, portate sul fuoco e, mescolando in continuazione con un frustino, cuocete a fiamma media fino a 82°C. Allontanate dal fuoco e quando la temperatura della crema sarà scesa a 50°C incorporate il burro a cubetti e mixate per 2 minuti. A completo raffreddamento della crema, incorporate la meringa all'italiana fredda e utilizzate la crema con un sac à poche con bocchetta liscia n° 8.