

TARTELLETTA DI FRUTTA COTTA CBT E CREMA CHANTILLY MONTATA

Tartelletta di frutta cotta CBT e crema chantilly montata

Chef: Gianluca Furlan



RICETTA BASE: FRUTTA E VERDURA IN SCIROPPO AGRODOLCE COTTA IN CBT

Ingrediente	Q.tà gr	%
Melone Cantalupo	60 g	12,50
Pera William's	30 g	6,25
Fragola fresca	30 g	6,25
Mango Alphonso	30 g	6,25
Kiwi fresco verde	30 g	6,25
Mela Granny Smith	50 g	10,42
Lampone fresco 2	15 g	3,13
Mirtillo fresco	15 g	3,13
Broccolo fiore Romanesco	15 g	3,13
Radicchio Rosso Tardivo Treviso	10 g	2,08
Peperone giallo Fresco	10 g	2,08
Peperone rosso fresco	10 g	2,08
Base Agrodolce con sciroppo per frutta sciroppata (RB)	175 g	36,46
TOTALI	480 g	100,00

Temperatura di cottura: **96°C a Bollire oppure 68°C a vapore in forno**

Tipo di forno: **Ventilato**

Tipo di teglia: **Microforata**

Tempo di cottura: **5 Min Prima Cottura 15-18 Min Seconda Cottura**

Valvola: **Chiusa**

Raffreddamento: **+4°C Frigorifero o Abbattitore**

Stoccaggio / Conservazione: **+4°C oppure -18°C ben coperti o in contenitore ermetico o sottovuoto 4°C oppure -18°C ben coperti o in contenitore ermetico o sottovuoto**

Temperatura di vendita: **+4°C Frigorifero oppure temperatura ambiente**

Durata prodotto: **-18°C 15-30 gg +4°C 3-5 gg precotti in contenitori ermetici o sottovuoto**

Portare lo sciroppo a bollore come da ricetta una volta caldo inserire all'interno la frutta e lasciare in infusione fino a completo raffreddamento.

Se volessimo inserire la frutta a caldo in vaso cottura o sacchetto sottovuoto possiamo farlo portando poi a cottura a 68°C per 15-18 Min in forno a vapore oppure nel roner.

TARTELLETTA DI FRUTTA COTTA CBT E CREMA CHANTILLY MONTATA

Tartelletta di frutta cotta CBT e crema chantilly montata



Chef: Gianluca Furlan

RICETTA BASE: PASTA FROLLA NEW 2019

Ingrediente	Q.tà gr	%
Burro 82% blocchi [<i>Lescure</i>]	500 g	24,53
Zucchero a velo [<i>Standard</i>]	400 g	19,63
Bacca di vaniglia	2 g	0,10
Uova intere Fresche	120 g	5,89
Tenerum	850 g	41,71
Farina di mais fioretto	160 g	7,85
Sale Fino	6 g	0,29
TOTALI	2,038 kg	100,00

Temperatura di cottura: **155°C Mezza ventola Valvola aperta**

Tipo di forno: **Ventilato**

Tipo di teglia: **Alluminio**

Tipo di stampo: **FLEXIPAN FP 1600 Mini quiches**

Tempo di cottura: **12-15 min a secco 50-60 min con composto**

Valvola: **Aperta**

Raffreddamento: **+4°C Abbattitore**

Stoccaggio / Conservazione: **-18°C Cruda in contenitore ermetico**

Temperatura di vendita: **Ambiente**

Durata prodotto: **-18°C Cruda contenitore ermetico 30 gg Cotta in posto secco 5-7 gg**

Lavorare tutti gli ingredienti fino a completo assorbimento poi sistemare in placca ben coperto e mettere in frigorifero +4°C per 60-120 min poi formare e mettere in cottura.

N.B. Si può utilizzare per qualsiasi preparazione dalle tartellette ai biscotti e ai fondi per torte sia crostate che torte montate, se vogliamo aromatizzare con polveri tipo cannella o quant'altro aggiungere 20g per totale prodotto.

TARTELLETTA DI FRUTTA COTTA CBT E CREMA CHANTILLY MONTATA

Tartelletta di frutta cotta CBT e crema chantilly montata



Chef: Gianluca Furlan

RICETTA BASE: CREMOSO ALLA VANIGLIA

Ingrediente	Q.tà gr	%
Acqua	550 g	41,76
Amido di riso (Aquilina)	55 g	4,18
Copertura Velvet 33.1% [Callebaut]	360 g	27,33
Sciroppo di glucosio in polvere 38 DE [Reire]	55 g	4,18
Burro di cacao	40 g	3,04
Mascarpone fresco 41%	250 g	18,98
Gelatina animale in fogli	5 g	0,38
Bacca di vaniglia	2 g	0,15
TOTALI	1,317 kg	100,00

Raffreddamento: **abbattimento +3°C**

Stoccaggio / Conservazione: **+4°C**

Durata prodotto: **+4°C 3 giorni**

cuocere l'acqua con l'amido di riso a bollire , fuori dal fuoco unire il resto degli ingredienti ed emulsionare bene con un mini pimer.

Mettere in frigo a +4°C per 12 ore prima dell'utilizzo.

TARTELLETTA DI FRUTTA COTTA CBT E CREMA CHANTILLY MONTATA

Tartelletta di frutta cotta CBT e crema chantilly montata



Chef: Gianluca Furlan

RICETTA BASE come ingrediente: **BASE AGRODOLCE CON SCIROPPO PER FRUTTA SCIROPATA**

Ingrediente	Q.tà gr	%
Sciroppo zucchero aromatizzato base (RB)	113 g	64,43
Aceto di mele	11 g	6,44
Succo d'arancia estratto	23 g	12,89
Succo di limone estratto	5 g	2,58
Olio extravergine di oliva Base	23 g	12,89
Sale Fino	1 g	0,77
TOTALI	175 g	100,00

Temperatura di cottura: **68°-85°C a Vapore oppure nel roder**

Tipo di forno: **Ventilato**

Tipo di teglia: **Microforata**

Tempo di cottura: **12-25 min Dipeso dal tipo di prodotto e la grandezza**

Valvola: **Chiusa**

Raffreddamento: **Abbattitore +4°C oppure -18°C**

Stoccaggio / Conservazione: **+4°C oppure -18°C ben coperti o in contenitore ermetico o sottovuoto**

Temperatura di vendita: **+4°C oppure Temperatura ambiente**

Durata prodotto: **-18°C 15-30 gg +4°C 10-15 gg precotti in contenitori ermetici o sottovuoto**

Mescolare e frullare tutti gli ingredienti assieme fino a completa miscelazione, sistemare in sottovuoto o contenitore ermetico e tener a pronto uso per sciropare frutta e verdure a piacere con una cottura a vapore a 85°C per i minuti che richiede ogni tipo di frutta o verdura.

N.B: La base di sciroppo si aromatizzare a proprio gusto e abbinamento che vuole creare.

TARTELLETTA DI FRUTTA COTTA CBT E CREMA CHANTILLY MONTATA

Tartelletta di frutta cotta CBT e crema chantilly montata

Chef: Gianluca Furlan



RICETTA BASE come ingrediente: **SCIROPPO ZUCCHERO AROMATIZZATO BASE**

Ingrediente	Q.tà gr	%
Acqua	47 g	41,81
Zucchero semolato	64 g	56,44
Bacca di vaniglia	0 g	0,08
Cannella in stecche	0 g	0,08
Semi di Anice	0 g	0,08
Chiodi di garofano	0 g	0,08
Buccia di limone	1 g	0,50
Buccia d'arancio	1 g	0,50
Acido citrico	0 g	0,21
Acido ascorbico E300 [Sosa]	0 g	0,21
TOTALI	113 g	100,00

Temperatura di cottura: **96°C**

Tempo di cottura: **1-2 min**

Raffreddamento: **Temperatura ambiente**

Stoccaggio / Conservazione: **+4°C Frigorifero ben coperto ermeticamente o sottovuoto**

Temperatura di vendita: **+4°C Ben confezionato**

Durata prodotto: **+4°C 15-30 gg ben coperto ermeticamente o sottovuoto**

Portare tutti l'acqua con lo zucchero a bollore poi inserire tutti gli altri ingredienti assieme in infusione, coprire con la pellicola e lasciare per 24 ore. Usare per ganache per macedonie o per cotture di frutta sciroppate in sottovuoto.

N.B: Molto profumato da poter utilizzare anche per creare salse o basi di creme, anche per spruzzare all'uscita di prodotti lievitati sfogliati dolci.

TARTELLETTA DI FRUTTA COTTA CBT E CREMA CHANTILLY MONTATA

Tartelletta di frutta cotta CBT e crema chantilly montata



Chef: Gianluca Furlan

PARAMETRI E NOTE ASSEMBLAGGIO DEL DOLCE

Raffreddamento: **+4°C oppure -18°C Abbattitore**

Stoccaggio / Conservazione: **+4°C oppure -18°C ben coperti o in contenitore ermetico o sottovuoto**

Temperatura di vendita: **+4°C Frigorifero o Vetrina**

Durata prodotto: **-18°C 15-30 gg +4°C 3-5 gg precotti in contenitori ermetici o sottovuoto**

Preparare le basi come da ricette, poi comporre la monoporzione a proprio piacere

QUANTITA' DI IMPIEGO DEL DOLCE

Ricetta Base	Quantità
Frutta e Verdura in Sciroppo Agrodolce cotta in CBT	0,075 kg
Pasta frolla New 2019	0,045 kg
Cremoso alla vaniglia	0,060 kg
Totale impieghi	0,180 kg

TARTELLETTA DI FRUTTA COTTA CBT E CREMA CHANTILLY MONTATA

Tartelletta di frutta cotta CBT e crema chantilly montata



Chef: Gianluca Furlan

VALORI NUTRIZIONALI per 100g di prodotto

Valore Energetico: 276 Kcal, 1.156 KJ

Grassi	14,88 g	Lattosio	0,87 g
di cui olii	2,33 g	Acqua	58,65 g
di cui burro 28-32	9,38 g	Solidi Totali	41,36 g
di cui burro cacao	3,14 g	Fibra	0,94 g
di cui acidi grassi saturi	8,35 g	Ceneri	0,51 g
Carboidrati	32,84 g	Altri solidi	3,29 g
di cui zuccheri	18,32 g	Alcool	0,02 g
Proteine	2,80 g	Colesterolo	26,34 mg
Sale	0,04 g	Calcio	24,18 mg
Cacao	0,00 g	POD	16,49
		PAC	17,67



Apporto calorico

- Grasso: 48,43%
- Carboidrati: 47,51%
- Proteine: 4,05%

ALLERGENI:



Cereali contenenti glutine, Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo, Anidride solforosa e solfiti, Latte e prodotti a base di latte, Uova e prodotti a base di uova

Può contenere tracce di: Arachidi e prodotti a base di arachidi, Frutta a guscio

TARTELLETTA DI FRUTTA COTTA CBT E CREMA CHANTILLY MONTATA

Tartelletta di frutta cotta CBT e crema chantilly montata



Chef: Gianluca Furlan

Riepilogo Fabbisogno Ingredienti per il dolce

Ingrediente	Q.tà
Acqua	32 g
Tenerum	19 g
Copertura Velvet 33.1%	16 g
Mascarpone fresco 41%	11 g
Burro 82% blocchi	11 g
Zucchero semolato	10 g
Melone Cantalupo	9 g
Zucchero a velo	9 g
Mela Granny Smith	8 g
Pera William's	5 g
Fragola fresca	5 g
Mango Alphonso	5 g
Kiwi fresco verde	5 g
Farina di mais fioretto	4 g
Olio extravergine di oliva Base	4 g
Succo d'arancia estratto	4 g
Uova intere Fresche	3 g
Amido di riso (Aquilina)	3 g
Sciroppo di glucosio in polvere 38 DE	3 g
Mirtillo fresco	2 g
Lampone fresco 2	2 g
Broccolo fiore Romanesco	2 g
Burro di cacao	2 g
Aceto di mele	2 g
Peperone rosso fresco	2 g
Peperone giallo Fresco	2 g
Radicchio Rosso Tardivo Treviso	2 g
Succo di limone estratto	1 g
Sale Fino	0 g
Gelatina animale in fogli	0 g
Bacca di vaniglia	0 g
Buccia di limone	0 g
Buccia d'arancio	0 g
Acido citrico	0 g
Acido ascorbico E300	0 g

TARTELLETTA DI FRUTTA COTTA CBT E CREMA CHANTILLY MONTATA

Tartelletta di frutta cotta CBT e crema chantilly montata



Chef: Gianluca Furlan

Riepilogo Fabbisogno Ingredienti per il dolce

Ingrediente	Q.tà
Chiodi di garofano	0 g
Cannella in stecche	0 g
Semi di Anice	0 g
TOTALE	180 g