



MOLINO DALLAGIOVANNA

FARINE SUPERIORI, FARINE DA GRANO LAVATO

AMBRA (GRANO, MIELE, TEMPO...)

Ingredienti pasta frolla (specifica per fondi con cottura in bianco):

g	180	Farina tipo 1 "Uniqua Bianca" Molino Dallagiovanna
g	525	Farina tipo 1 "Uniqua Bianca" Molino Dallagiovanna
g	360	Burro 82% m.g.
g	270	Zucchero a velo
g	150	Uova intere
g	100	Polvere di mandorle
g	6	Sale fino

1

Procedimento:

Impastare in planetaria il burro morbido (25°) con sale, zucchero a velo, polvere di mandorle, uova e la prima parte di farina. Non appena la miscela sarà omogenea, aggiungere i restanti 525 grammi di farina e impastare in maniera molto veloce.

Far riposare l'impasto per 12 ore a 4°.

Ripieno pastiera:

g	500	Grano cotto
g	50	Burro 82% m.g.
g	50	Semolato
g	150	Latte intero
g	3	Sale fino
g	500	Ricotta
g	420	Semolato
g	300	Uova intere
g	200	Cubetti arancia candita
g	50	Pasta di arancia
g	5	Pasta vaniglia
g	1	Goccia Neroly

Procedimento:

Mettere in una casseruola il grano cotto con burro, zucchero latte e sale. Cuocere dolcemente il composto fino ad ottenere una miscela dall' aspetto compatto e setoso.

Stendere su placca e far raffreddare velocemente con pellicola a contatto.

In planetaria lavorare lo zucchero con la pasta vaniglia e la pasta di arancia in modo da far inglobare bene gli aromi ed evitare di creare grumi nel composto.

Successivamente aggiungere la ricotta e, una volta assorbita anche questa, aggiungere il grano raffreddato e il resto degli ingredienti.

Far lavorare il composto fino a creare una massa liscia e omogenea. Far riposare per 24 ore a 4°.



MOLINO DALLAGIOVANNA

FARINE SUPERIORI, FARINE DA GRANO LAVATO

2

Namelaka al miele e polline:

g	250	Latte intero
g	420	Cioccolato bianco
g	60	Massa gelatina
g	180	Miele millefiori
g	500	Panna 35%
g	8	Polline

Procedimento:

Porre in un cilindro graduato cioccolato bianco, massa gelatina e miele.

Porre sul fuoco latte e polline, avendo cura che questo si sciolga totalmente nel liquido prima di poter portare il composto ad una temperatura di 90°. Versare il latte caldo sul cioccolato e mixare fino ad ottenere un nucleo lucido ed omogeneo. A questo punto aggiungere la panna fredda e mixare ulteriormente. Far riposare il composto per 24 ore a 4°.

Gel di arancia:

g	350	Succo di arancia (setacciato)
g	17	Crystal mais
g	8	Semolato

Procedimento:

Miscelare velocemente lo zucchero con il Crystal mais. Aggiungere il succo setacciato e mixare con cura fino ad ottenere un composto lucido e omogeneo. Far riposare per 2/3 ore a 4°.

Spiga:

g	50	Farina tipo 1 "Uniqua Bianca" Molino Dallagiovanna
g	50	Burro 25°
g	50	Zucchero a velo
g	50	Albume

Procedimento:

Miscelare velocemente gli ingredienti fino ad ottenere un composto liscio e privo di grumi. Stendere sul tappetino di silicone designato e cuore a 160° per 9/10 minuti.

Far raffreddare e conservare in contenitore ermetico.



MOLINO DALLAGIOVANNA

FARINE SUPERIORI, FARINE DA GRANO LAVATO

Montaggio (prima parte):

Stendere la pasta frolla ad uno spessore di 3,5 mm. Creare le basi e le relative cerniere per poter foderare le fasce microforate (precedentemente isolate con staccante). Comporre la tarte, rifilare i bordi e infornare.

Cuocere a 170 ° per 8 minuti.

Far raffreddare le Tarte e successivamente riempirle con il composto della pastiera (60/63 gr cadauna). Infornare nuovamente e cuocere a 170° per 35/40 minuti. Far raffreddare.

Mentre le Pastiere si trovano in fase di raffreddamento, montare con frusta la namelaka precedentemente stabilizzata . Dressare nello stampo predefinito, avendo cura di non creare bolle d'aria, e abbattere con ciclo negativo. Dopo 3 ore, sformare gli stampi e ultimare con Spray Velvet Bianco. Conservare i top pronti a -18°.

3

Montaggio (seconda parte):

Dressare la namelaka (montata) avanzata sulla pastiera in modo tale da riempirla fino al bordo. Omogenizzare il lavoro con una spatola e adagiare il top precedentemente creato sulla pastiera. Creare degli spuntoni alternati con il gel di arancia e ultimare il dolce decorando con le spighe precedentemente create e un velo sottile di stardust oro.

Lasciare che il dolce si assesti ad una temperatura di 4° per 2 ore circa e successivamente servire.