



MOLINO DALLAGIOVANNA

FARINE SUPERIORI, FARINE DA GRANO LAVATO

INDACO

Ingredienti per la frolla:

g	500	<i>Farina tipo 00 "Frolla" Molino Dallagiovanna</i>
g	500	<i>Farina integrale "Uniqua Viola" Molino Dallagiovanna</i>
g	600	Burro
g	400	Zucchero a velo
g	190	Tuorlo d'uovo

1

Procedimento:

Miscelare le polveri, aggiungere il burro freddo con i tuorli, compattare la massa e far riposare in frigo 4-6 ore.

Dopo il riposo in frigo lavorare brevemente l'impasto per renderlo plastico, tirare la sfoglia a circa 4 mm, foderare gli stampi e cuocere a 180 gradi per circa 12 minuti o fino a doratura.

Ingredienti confettura mirtilli e lavanda:

g	500	Mirtilli
g	250	Zucchero
g	0,5	Lavanda

Procedimento impasto:

Cuocere i mirtilli con lo zucchero fino a raggiungere 65 gradi brix.

A fine cottura aggiungere la lavanda e invasettare ancora bollente.

Ingredienti namelaka al cioccolato bianco:

g	400	Cioccolato bianco
g	350	Panna fresca
g	200	Latte
g	66	Massa gelatina
g	10	Sciroppo di glucosio 60de
g	0,55	Cardamomo in semi

Procedimento:

Portare a 70gradi il latte con lo sciroppo di glucosio ed il cardamomo.

Quando raggiunge i 60 gradi aggiungere poi la massa gelatina, versare il tutto sul cioccolato bianco e mixare. Aggiungere poi la panna fredda e mixare. Fare riposare in frigorifero 12h, e montare prima dell'utilizzo.



MOLINO DALLAGIOVANNA

FARINE SUPERIORI, FARINE DA GRANO LAVATO

Ingredienti per la gelatina al mirtillo:

g	200	Purea di mirtillo
g	40	Zucchero
g	35	Massa gelatina

Procedimento:

Cuocere la purea con lo zucchero fino a bollore.

Aggiungere la gelatina quando la temperatura sarà di 60 gradi.

Far raffreddare in frigorifero.

2

Lavanda brinata:

Spennellare con dell'albume i fiori di lavanda e cospargerli di zucchero semolato.

Fare asciugare.

Montaggio:

Spalmare sulla base della tartelletta uno strato di confettura al mirtillo, con una sac a poche decorare la tartelletta con la namelaka.

Aggiungere 4 gocce di gelatina al mirtillo e qualche pezzetto di fiore di lavanda brinato.