



## TARTELLETTA AFTER EIGHT

TARTELLETTA MODERNA AL CIOCCOLATO E MENTA  
(DOSE PER CIRCA 50 TARTELLETTE)

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



### FROLLA ALLE MANDORLE

#### INGREDIENTI

TOP FROLLA  
BURRO 82% M.G.  
UOVA INTERE  
AVOLETTA

#### PREPARAZIONE

g 1400 Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con la foglia.  
g 375 Stendere tra 2 fogli di carta da forno la frolla e laminarla allo spessore di 3 millimetri e mettere in  
g 225 frigorifero a riposare.  
g 300 Foderare gli stampi microforati per tartellette monoporzioni con diametro 7 cm.  
Cuocere in forno ventilato a 170°C per i primi 5 minuti, poi abbassare a 160°C per altri 10-13  
minuti con valvola aperta.

### STRATO CROCCANTE IMPERMEABILIZZANTE

#### INGREDIENTI

PRALIN DELICRISP NOIR

#### PREPARAZIONE

Q.B. Scaldare il PRALIN DELICRISP NOIR a 35°C

## MOUSSE ALLA MENTA

---

### INGREDIENTI

PANNA 35% M.G.	g 500
LILLY NEUTRO	g 50
ACQUA	g 50
JOYPASTE MENTA	g 18

### PREPARAZIONE

Montare in planetaria con la frusta tutti gli ingredienti assieme fino ad ottenere un composto liscio.

## TOPPER CREMOSO

---

### INGREDIENTI

CHOCOCREAM DARK - FUSO A 40°C	Q.B.
-------------------------------	------

### PREPARAZIONE

Riempire gli stampi di silicone SF309 Silikomart per 3/4 e mettere in abbattitore fino a completo indurimento.

## COMPOSIZIONE FINALE

Stendere, con l'aiuto di una piccola spatola o un pennello, uno strato sottile di PRALIN DELICRISP NOIR fino a coprire tutta la superficie interna della tartelletta.

Farcire la tartelletta formando uno strato di mousse alla menta sopra lo strato di PRALIN DELICRISP NOIR.

Sformare il topper cremoso ed appoggiarlo sulla superficie della tartelletta.

Decorare con DOBLA CURLS GREEN

## RICETTA CREATA PER TE DA ANTONIO LOSITO

PASTICCIERE E GELATIERE