



## TARTELLETTA CAMELLO E ANANAS

DOSI PER CIRCA 50 TARTELLETTE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



### PASTA FROLLA ALLA NOCCIOLA

#### INGREDIENTI

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

#### 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 CLASSIC - SCALDATO A 35°C

#### PREPARAZIONE

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

### STRATO DI CREMA AL CAMELLO

#### INGREDIENTI

TOFFEE D'OR CAMEL

#### PREPARAZIONE

Q.B.        Inserire per metà della capienza il TOFFEE D'OR CAMEL.

## INSERTO ALLA FRUTTA

---

### INGREDIENTI

FRUTTIDOR ANANAS

Q.B.

## TOPPER CREMOSO

---

### INGREDIENTI

CHOCOCREAM CARAMEL FLEUR DE SEL

### PREPARAZIONE

Q.B. Riempire gli stampi di silicone SF25T Silikomart per 3/4 di CHOCOCREAM CARAMEL FLEUR DE SEL e mettere in abbattitore fino a completo indurimento.

### COMPOSIZIONE FINALE

Farcire la tartelletta formando due strati uguali, uno di TOFFEE D'OR CARAMEL e l'altro di FRUTTIDOR ANANAS.

Sformare le palline di cremoso al caramello ed appoggiarne 7 sulla superficie della tartelletta farcita

Spolverare la tartelletta con HAPPYCAO

Decorare i bordi della tartelletta con DOBLA CURLS MILK o DARK e la superficie con GOLDEN CRUMBLE e ELEGANCE MILK

## RICETTA CREATA PER TE DA ANTONIO LOSITO

PASTICCIERE E GELATIERE