TARTELLETTA COCCO E FRUTTI ROSSI

MONOPORZIONE AL COCCO E FRUTTI ROSSI

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ

PASTA FROLLA ALLE MANDORLE

INGREDIENTI

TOP FROLLA	g 1000
BURRO 82% M.G.	g 350
UOVA INTERE	g 100
FARINA DI MANDORLE	g 100

PREPARAZIONE

In planetaria con la foglia, mescolare TOP FROLLA con il burro, aggiungere una ad una le uova a temperatura ambiente e incorporare la farina setacciata. Mescolare bene fino ad ottenere una pasta omogenea.

Tirare a 2 mm e lascia riposare per qualche ora al freddo.

Foderare gli stampini e tenerli al freddo.

Cuocere a 150°C per circa 20 minuti.

STRATO CROCCANTE IMPERMEABILIZZANTE

INGREDIENTI

PRALIN DELICRISP FRUITS ROUGES	Q.B.

PREPARAZIONE

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

CREMOSO AL COCCO

INGREDIENTI

PANNA 35% M.G. - (1)	g 250
SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO 33%	g 350
GELATINA 200 BLOOM IN POLVERE O FOGLI	g 6
POLPA DI COCCO	g 250
PANNA 35% M.G. - (2)	g 150

PREPARAZIONE

Riscaldare la panna a 85ºC, aggiungere la gelatina sciolta ed emulsionare con il mixer ad immersione aggiungendo il cioccolato precedentemente sciolto. Aggiungere la purea e la seconda parte della panna mescolando bene a freddo. Lasciar prendere corpo in frigorifero prima di utilizzare.

CREMA AL LAMPONE

INGREDIENTI

PUREA DI LAMPONE	g 250
SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO 33%	g 400
GELATINA 200 BLOOM IN POLVERE O FOGLI	g 8
PANNA 35% M.G.	g 400

PREPARAZIONE

Riscaldare la purea a 75ºC, aggiungere la massa di gelatina sciolta ed emulsionare con il cioccolato precedentemente sciolto con il mixer ad immersione. Aggiungere la panna liquida fredda, mescolando bene. Lasciar prendere corpo in frigorifero per l'uso.

COMPOSIZIONE FINALE

Una volta farcita la tartelletta, coprire la parte superiore con MIRROR NEUTRAL.

Decorare a piacere con fiori, bacche rosse e DOBLA CRUMBLY PINK.

RICETTA CREATA PER TE DA **ORIOL PORTABELLA**

PASTICCIERE