



## TARTELLETTA EXOTIC

TARTELLETTA MODERNA AI FRUTTI ESOTICI  
(DOSE PER CIRCA 50 TARTELLETTE)

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



### PASTA FROLLA 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 COCONTY - SCALDATO A 35°C

#### PREPARAZIONE

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

## MOUSSE AL PASSION FRUIT

---

### INGREDIENTI

PANNA 35% M.G.	g 500
LILLY NEUTRO	g 50
ACQUA	g 50
JOYPASTE PASSION FRUIT	g 45

### PREPARAZIONE

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

## INSERTO ALLA FRUTTA

---

### INGREDIENTI

FRUTTIDOR MANGO	Q.B.
-----------------	------

## TOPPER CREMOSO

---

### INGREDIENTI

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

### PREPARAZIONE

Fondere a 40°C il CHOCOCREAM BIANCO.  
Riempire gli stampi di silicone SF294 Silikomart per 3/4 e mettere in abbattitore fino a completo indurimento.

## DECORAZIONE

---

### INGREDIENTI

FRUTTIDOR MANGO	Q.B.
-----------------	------

## COMPOSIZIONE FINALE

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

Farcire la tartelletta formando due strati uguali, uno di FRUTTIDOR MANGO e l'altro di mousse.

Sformare il topper cremoso ed appoggiarlo sulla superficie della tartelletta.

Decorare la superficie della tartelletta con cubetti di FRUTTIDOR MANGO, DOBLA WAVE GREEN LARGE e DOBLA PEACH BLOSSOM LIGHT PINK.

## RICETTA CREATA PER TE DA ANTONIO LOSITO

PASTICCIERE E GELATIERE