



## TARTELLETTA FORESTA NERA

TARTELLETTA MODERNA CILIEGIA, CIOCCOLATO FONDENTE E VANIGLIA  
(DOSE PER CIRCA 50 TARTELLETTE)

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



### FROLLA ALLE NOCCIOLE

#### INGREDIENTI

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

g 1400  
g 375  
g 225  
g 300

#### PREPARAZIONE

Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con la foglia.  
Stendere tra 2 fogli di carta da forno la frolla e laminarla allo spessore di 3 millimetri e mettere in frigorifero a riposare.  
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 - SCALDATO A 35°C

Q.B.

#### PREPARAZIONE

Scaldare il PRALIN DELICRISP NOIR a 35°C.

## MOUSSE ALLA VANIGLIA

---

### INGREDIENTI

PANNA 35% M.G.	g 500
LILLY NEUTRO	g 50
ACQUA	g 50
JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR BOURBON	g 15

### PREPARAZIONE

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

## INSERTO ALLA FRUTTA

---

### INGREDIENTI

FRUTTIDOR CILIEGIA ROSSA	Q.B.
--------------------------	------

## TOPPER CREMOSO

---

### INGREDIENTI

PASTA BITTER	Q.B.
--------------	------

### PREPARAZIONE

Riempire gli stampi di silicone Paradis 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 due strati uguali, uno di FRUTTIDOR CILIEGIA ROSSA e l'altro di mousse alla vaniglia.

Sformare il topper cremoso ed appoggiarlo sulla superficie della tartelletta.

Decorare con DOBLA CHOCOLATE CHERRY e foglie d'oro.

## RICETTA CREATA PER TE DA ANTONIO LOSITO

PASTICCIERE E GELATIERE

