TARTELLETTA FORESTA NERA

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

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ

FROLLA ALLE NOCCIOLE

INGREDIENTI

TOP FROLLA	g 1400
BURRO 82% M.G.	g 375
UOVA INTERE	g 225
DELINOISETTE	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 silcone 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