TARTELLETTA FRUTTI ROSSI

DOLCE ALLA CREMA CON FRUTTI DI BOSCO CROCCANTI

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ

PASTA FROLLA

INGREDIENTI

TOP FROLLA	g 500
BURRO 82% M.G.	g 200
ZUCCHERO A VELO	g 50
UOVA INTERE	g 50

PREPARAZIONE

-Impastare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia fino ad ottenere un impasto ben amalgamato.

-Mettere tra due fogli di carta da forno e tirare allo spessore di 2mm, abbattere in positivo.

-Stampare con il coppa pasta dei dischetti per foderare gli stampi delle tartellette.

-Cuocere in forno a 165°C per 15 minuti circa.

RIPIENO AI FRUTTI ROSSI

INGREDIENTI

CHOCOCREAM CRUNCHY FRUTTI ROSSI	Q.B.

BISCUIT

INGREDIENTI

IRCA GENOISE	g 1000
UOVA INTERE - T° AMBIENTE	g 1200
ZUCCHERO INVERTITO	g 100
MIELE - IN ALTERNATIVA	

PREPARAZIONE

-Montare tutti gli ingredineti in planetaria per circa 12 minuti.

-Stendere 450 gr di prodotto su una teglia con carta da forno.

-Cuocere a 210-220°C per circa 6-8 minuti in forno statico oppure a 190-200°C per 5-8 minuti in forno ventilato.

-Una volta raffreddato formare, con l'aiuto di un coppa pasta, un disco di biscuit.

CREMA DA FARCITURA

INGREDIENTI

ACQUA	g 1000
TOP CREAM	g 400

PREPARAZIONE

-Mescolare con frusta TOP CREAM e acqua per 2 minuti.

-Lasciare riposare la crema per alcuni minuti e rimescolare.

COMPOSIZIONE FINALE

-Porre sul fondo della tartelletta un leggero strato di CHOCOCREAM CRUNCHY FRUTTI ROSSI, aiutandosi con un sac a poche con bocchetta.

-Porre il disco di biscuit sopra la crema ai frutti rossi e schiacciare leggermente.

-Creare uno strato di TOP CREAM e livellarlo con l'aiuto di una spatolina.

-Decorare la tartelletta con della frutta rossa fresca.

RICETTA CREATA PER TE DA **MIRKO SCARANI**

PASTICCIERE