



TARTELLETTA MODERNA ALLA CREMA E FRUTTI DI BOSCO

TARTELLETTA MODERNA ALLA CREMA E FRUTTI DI BOSCO
(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 BLANC

g 600

PREPARAZIONE

Scaldare il PRALIN DELICRISP a 35°C

INSERTO ALLA FRUTTA

INGREDIENTI

FRUTTIDOR FRUTTI DI BOSCO

g 1500

TOPPER CREMOSO

INGREDIENTI

CHOCOCREAM PASTICCERA - FUSO A 40°C

g 2000

PREPARAZIONE

Scaldare la crema con forno a microonde.

Versarla negli stampi di silicone SF210 Silikomart formando uno strato di circa 0,8-1 centimetro e mettere in abbattitore fino a completo indurimento.

DECORAZIONE

INGREDIENTI

SCAGLIETTE CIOCCOLATO PURO LATTE

Q.B.

COMPOSIZIONE FINALE

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.

Farcire la tartelletta con FRUTTIDOR FRUTTI DI BOSCO.

Sformare il topper cremoso ed appoggiarlo sulla superficie della tartelletta.

Decorare i bordi con SCAGLIETTE AL LATTE e la superficie con BUTTERFLY PINK WHITE e SPIRAL DARK Dobra.

Conservare a temperatura positiva 5°C.

RICETTA CREATA PER TE DA MARCO DE GRADA

PASTICCIERE, CIOCCOLATIERE E PANIFICATORE