



## TARTELLETTA SACHER

TARTELLETTA MODERNA AL CIOCCOLATO E ALBICOCHE  
(DOSE PER CIRCA 50 TARTELLETTE)

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



### FROLLA ALLE NOCCIOLE

#### INGREDIENTI

TOP FROLLA

BURRO 82% M.G.

UOVA INTERE

DELINOISETTE

#### PREPARAZIONE

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 frigorifero a riposare.

g 225

g 300

Foderare gli stampi microforati per tartelette 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

#### PREPARAZIONE

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

## MOUSSE AL CIOCCOLATO

---

### INGREDIENTI

PANNA 35% M.G.	g 500
LILLY CIOCCOLATO	g 100
ACQUA	g 150

### PREPARAZIONE

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

## INSERTO ALLA FRUTTA

---

### INGREDIENTI

FRUTTIDOR ALBICOCCA	Q.B.
---------------------	------

## TOPPER CREMOSO

---

### INGREDIENTI

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

### PREPARAZIONE

Riempire gli stampi di silicone SF012 Silikomart per 3/4 e mettere in abbattitore fino a completo indurimento.

## DECORAZIONE

---

### INGREDIENTI

FRUTTIDOR ALBICOCCA	Q.B.
---------------------	------

## 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 ALBICOCCA e l'altro di mousse al cioccolato.

Sformare il topper cremoso ed appoggiarlo sulla superficie della tartelletta.

Decorare con FRUTTIDOR ALBICOCCA, DOBLA DAISY XL e foglie di argento.

## RICETTA CREATA PER TE DA ANTONIO LOSITO

PASTICCIERE E GELATIERE