



TARTELLETTA SICILIANA

TARTELLETTA MODERNA PISTACCHIO E AGRUMI
(DOSE PER CIRCA 50 TARTELLETTE)

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



FROLLA ALLE MANDORLE

INGREDIENTI

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

PREPARAZIONE

g 1400 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
g 225 frigorifero a riposare.
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 PISTACHE - SCALDATO A 35°C

PREPARAZIONE

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

CREMA PASTICCERA AGLI AGRUMI

INGREDIENTI

| | |
|------------------------------|--------|
| LATTE 3.5% M.G. | g 1000 |
| ZUCCHERO | g 300 |
| SOVRANA | g 80 |
| TUORLO D'UOVO | g 100 |
| SCORZA GRATTUGIATA DI LIMONE | Q.B. |
| SCORZA D'ARANCIA GRATTUGIATA | Q.B. |

PREPARAZIONE

Miscelare a freddo con la frusta il tuorlo,SOVRANA e 100 grammi di latte, a parte far bollire il restante latte con lo zucchero, la buccia di un limone e un arancio grattugiato; aggiungere la miscela e proseguire la cottura fino a nuova ebollizione.

INSERTO ALLA FRUTTA

INGREDIENTI

| | |
|-------------------|------|
| FRUTTIDOR ARANCIA | Q.B. |
|-------------------|------|

TOPPER CREMOSO

INGREDIENTI

| | |
|-----------------------|------|
| CHOCOCREAM PISTACCHIO | Q.B. |
|-----------------------|------|

PREPARAZIONE

Riempire gli stampi di silicone PX4361 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 PISTACHE fino a coprire tutta la superficie interna della tartelletta.

Farcire la tartelletta formando due strati uguali, uno di FRUTTIDOR ARANCIA e l'altro di Crema pasticcera agli agrumi.

Sformare il topper cremoso ed appoggiarlo sulla superficie della tartelletta.

Decorare con pistacchi interi tagliati grossolanamente e DOBLA CHOCOLATE ORANGE.

RICETTA CREATA PER TE DA ANTONIO LOSITO

PASTICCIERE E GELATIERE