



BARRETTA AL MIRTILLO E NOCCIOLE

CROSTATA MODERNA AL MIRTILLO E NOCCIOLE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



PASTA FROLLA AL CACAO

INGREDIENTI

TOP FROLLA	g 1000
BURRO 82% M.G.	g 350
ZUCCHERO SEMOLATO	g 120
UOVA INTERE	g 200
CACAO 22-24	g 80

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 4 mm e mettere in frigorifero a riposare. Foderare gli stampi microforati.

BISCOTTO MORBIDO ALLE NOCCIOLE

INGREDIENTI

HEIDICAKE	g 250
BURRO 82% M.G.	g 75
UOVA INTERE	g 75

PREPARAZIONE

Miscelare tutti gli ingredienti con foglia a bassa velocità per 8-10 minuti circa e stendere uno strato di circa ½ cm all'interno della tartelletta di frolla al cacao.

DECORAZIONE

PREPARAZIONE

Completare il dolce con granella Caramelized Hazelnuts e Hazelnut Dobra e Spear Dobra.

COMPOSIZIONE FINALE

Cuocere la tartelletta in forno a 170°C per circa 12-15 minuti.

Lasciar raffreddare bene.

Stendere uno strato generoso di FRUTTA IN CREMA MIRTILLO CESARIN, fino ad arrivare a due mm dal completo riempimento della tartelletta.

Completare il dolce con granella CARAMELIZED HAZELNUTS IRCA SWEET e Hazelnut Dobra e Spear Dobra.

RICETTA CREATA PER TE DA ANTONIO LOSITO

PASTICCIERE E GELATIERE