



TARTELLETTA EXOTIC

Tartelletta moderna ai frutti esotici
(Dose per circa 50 tartellette)

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



PASTA FROLLA MANDORLE

INGREDIENTI

TOP FROLLA	g 1400
BURRO 82% M.G.	g 375
UOVA INTERE	g 225
AVOLETTA	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 COCONTY - SCALDATO A 35°C	qb
--	----

PREPARAZIONE

Scaldare a 35°C il PRALIN DELICRISP COCONTY.

MOUSSE AL PASSION FRUIT

INGREDIENTI

PANNA 35% M.G.	g 500
LILLY NEUTRO	g 50
ACQUA	g 50
JOYPASTE PASSION FRUIT	g 45

PREPARAZIONE

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

INSERTO ALLA FRUTTA

INGREDIENTI

FRUTTIDOR MANGO	qb
-----------------	----

TOPPER CREMOSO

INGREDIENTI

CHOCOCREAM BIANCO - FUSO A 40°C	qb
---------------------------------	----

PREPARAZIONE

Fondere a 40°C il CHOCOCREAM BIANCO.

Riempire gli stampi di silicone SF294 Silikomart per 3/4 e mettere in abbattitore fino a completo indurimento.

DECORAZIONE

INGREDIENTI

FRUTTIDOR MANGO	qb
-----------------	----

COMPOSIZIONE FINALE

Stendere, con l'aiuto di una piccola spatola o un pennello, uno strato sottile di PRALIN DELICRISP COCONUTY fino a coprire tutta la superficie interna della tartelletta.

Farcire la tartelletta formando due strati uguali, uno di FRUTTIDOR MANGO e l'altro di mousse.

Sformare il topper cremoso ed appoggiarlo sulla superficie della tartelletta.

Decorare la superficie della tartelletta con cubetti di FRUTTIDOR MANGO, DOBLA WAVE GREEN LARGE e DOBLA PEACH BLOSSOM LIGHT PINK.



RICETTA CREATA PER TE DA **ANTONIO LOSITO**

PASTICCIERE E GELATIERE