



TARTELLETTA CAMELLO E ANANAS

Dosi per circa 50 tartellette

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



PASTA FROLLA ALLA NOCCIOLA

INGREDIENTI

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

PREPARAZIONE

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

STRATO DI CREMA AL CAMELLO

INGREDIENTI

TOFFEE D'OR CAMEL	qb
-------------------	----

PREPARAZIONE

Inserire per metà della capienza il TOFFEE D'OR CAMEL.

INSERTO ALLA FRUTTA

INGREDIENTI

FRUTTIDOR ANANAS	qb
------------------	----

TOPPER CREMOSO

INGREDIENTI

CHOCOCREAM CARAMEL FLEUR DE SEL	qb
---------------------------------	----

PREPARAZIONE

Riempire gli stampi di silicone SF25T Silikomart per 3/4 di CHOCOCREAM CARAMEL FLEUR DE SEL e mettere in abbattitore fino a completo indurimento.

COMPOSIZIONE FINALE

Farcire la tartelletta formando due strati uguali, uno di TOFFEE D'OR CARAMEL e l'altro di FRUTTIDOR ANANAS.

Sformare le palline di cremoso al caramello ed appoggiarne 7 sulla superficie della tartelletta farcita

Spolverare la tartelletta con HAPPYCAO

Decorare i bordi della tartelletta con DOBLA CURLS MILK o DARK e la superficie con GOLDEN CRUMBLE e ELEGANCE MILK



RICETTA CREATA PER TE DA **ANTONIO LOSITO**

PASTICCIERE E GELATIERE