



TARTELLETTA MODERNA ALLA CREMA E FRUTTI DI BOSCO

Tartelletta moderna alla crema e frutti di bosco
(Dose per circa 50 tartellette)

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



FROLLA ALLE NOCCIOLE

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 BLANC	g 600
------------------------	-------

PREPARAZIONE

Scaldare il PRALIN DELICRISP a 35°C

INSERTO ALLA FRUTTA

INGREDIENTI

FRUTTIDOR FRUTTI DI BOSCO	g 1500
---------------------------	--------

TOPPER CREMOSO

INGREDIENTI

CHOCOCREAM PASTICCERA - FUSO A 40°C g 2000

PREPARAZIONE

Scaldare la crema con forno a microonde.

Versarla negli stampi di silicone SF210 Silikomart formando uno strato di circa 0,8-1 centimetro e mettere in abbattitore fino a completo indurimento.

DECORAZIONE

INGREDIENTI

SCAGLIETTE CIOCCOLATO PURO LATTE qb

COMPOSIZIONE FINALE

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

Farcire la tartelletta con FRUTTIDOR FRUTTI DI BOSCO.

Sformare il topper cremoso ed appoggiarlo sulla superficie della tartelletta.

Decorare i bordi con SCAGLIETTE AL LATTE e la superficie con BUTTERFLY PINK WHITE e SPIRAL DARK Dobra.

Conservare a temperatura positiva 5°C.



RICETTA CREATA PER TE DA **MARCO DE GRADA**

PASTICCIERE, CIOCCOLATIERE E PANIFICATORE