



# RED FRUITS TARTLET

chef Basic level

Dessert with cream and crunchy berries

## PASTA FROLLA

### INGREDIENTS

#### TOP FROLLA

burro 82% m.g.  
zucchero a velo  
uova intere

### PREPARATION

500g -Impastare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia fino ad ottenere un  
200g impasto ben amalgamato.  
50g -Mettere tra due fogli di carta da forno e tirare allo spessore di 2mm,  
50g abbattere in positivo.  
-Stampare con il coppa pasta dei dischetti per foderare gli stampi  
delle tartellette.  
-Cuocere in forno a 165°C per 15 minuti circa.

## BISCUIT

### INGREDIENTS

#### IRCA GENOISE

uova intere - T° ambiente

#### ZUCCHERO INVERTITO

### PREPARATION

1000g -Montare tutti gli ingredineti in planetaria per circa 12 minuti.  
1200g -Stendere 450 gr di prodotto su una teglia con carta da forno.  
100g -Cuocere a 210-220°C per circa 6-8 minuti in forno statico oppure a 190-200°C  
per 5-8 minuti in forno ventilato.  
-Una volta raffreddato formare, con l'aiuto di un coppa pasta, un disco di  
biscuit.

## CREMA DA FARCITURA

---

### INGREDIENTS

acqua

KARINA

### PREPARATION

1000g -Mescolare con frusta KARINA e acqua per 2 minuti.

400g -Lasciare riposare la crema per alcuni minuti e rimescolare.

## Composizione finale

---

- Porre sul fondo della tartelletta un leggero strato di CHOCOCREAM CRUNCHY FRUTTI ROSSI, aiutandosi con un sac a poche con bocchetta.
- Porre il disco di biscuit sopra la crema ai frutti rossi e schiacciare leggermente.
- Creare uno strato di TOP CREAM e livellarlo con l'aiuto di una spatolina.
- Decorare la tartelletta con della frutta rossa fresca.