



TART DI PRIMAVERA

chef Livello intermedio

FROLLA ALLE MANDORLE

INGREDIENTI

TOP FROLLA

burro 82% m.g.

uova

AVOLETTA

PREPARAZIONE

1400g Miscelare TOP FROLLA, AVOLETTA e burro in planetaria con la foglia
375g (sabbiatura).

225g Aggiungere le uova e miscelare senza montare.

300g Stendere tra 2 fogli di carta da forno e laminarla allo spessore di 2-3
millimetri e mettere in frigorifero a riposare per almeno 2 ore.
Stampare dei dischi per le monoporzioni.

foderare gli anelli da monoporzione, versare sul fondo il fruttidor ed il
financier

Cuocere in forno a 170 c?? per 15 min circa.

financier al pistacchio

INGREDIENTI

AVOLETTA

albume
farina di grano tenero
amido di mais

VIGOR BAKING

burro 82% m.g. - fuso

JOYPASTE PISTACCHIO GRAN RISERVA

FRUTTIDOR FRUTTI DI BOSCO

PREPARAZIONE

500g Miscelare gli elementi secchi e unire gli albumi e miscelare a mano.
370g -Unire il burro e la pasta pistacchio precedentemente fusi in microonde.
50g versare negli stampi foderati di frolla e fruttidor frutti di bosco
30g cuocere a 170 gradi per 15 miuti circa
4g
80g
100g
qb

namelaka al pistacchio

INGREDIENTI

SINFONIA CIOCCOLATO PISTACCHIO

latte fresco intero
panna

LILLY NEUTRO

GLUCOSIO

PREPARAZIONE

340g scaldare latte e glucosio, mixare con lilly neutro
250g aggiungere il cioccolato in gocce e continuare a mixare
200g aggiungere infine la panna fredda e mixare
40g lasciare riposare in frigorifero una notte
10g montare per farcire la tartelletta

namelaka al mascarpone e limone

INGREDIENTI

LILLY NEUTRO

RENO X CIOCCOLATO BIANCO 28%

succo di limone

GLUCOSIO

panna
Mascarpone

PREPARAZIONE

36g scaldare il succo con glucosio e lilly neutro, mixare con il cioccolato,
270g aggiungere poi panna e mascarpone.
186g colare nello stampo, abbattere
20g
150g
150g

Composizione finale

raffreddare la tartelletta, decorare con la namelaka al pistacchio montata, posizionare al centro un cuore di namelaka al mascarpone e limone
decorare con Happy Bunny Faces di DOBLA