



TART DI PRIMAVERA

🏠 Livello intermedio

FROLLA ALLE MANDORLE

TOP FROLLA

burro 82% m.g.

uova

AVOLETTA

1400g

375g

225g

300g

Miscelare TOP FROLLA, AVOLETTA e burro in planetaria con la foglia (sabbatura).

Aggiungere le uova e miscelare senza montare.

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

AVOLETTA

albume

farina di grano tenero

amido di mais

VIGOR BAKING

burro 82% m.g. - fuso

JOYPASTE PISTACCHIO GRAN RISERVA

FRUTTIDOR FRUTTI DI BOSCO

500g

370g

50g

30g

4g

80g

100g

qb

Miscelare gli elementi secchi e unire gli albumi e miscelare a mano.

-Unire il burro e la pasta pistacchio precedentemente fusi in microonde.

versare negli stampi foderati di frolla e fruttidor frutti di bosco

cuocere a 170 gradi per 15 miuti circa

NAMELAKA AL PISTACCHIO

SINFONIA CIOCCOLATO PISTACCHIO

latte fresco intero

panna

LILLY NEUTRO

GLUCOSIO

340g

250g

200g

40g

10g

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

NAMELAKA AL MASCARPONE E LIMONE

LILLY NEUTRO

RENO X CIOCCOLATO BIANCO 28%

succo di limone

GLUCOSIO

panna

Mascarpone

36g

270g

186g

20g

150g

150g

scaldare il succo con glucosio e lilly neutro, mixare con
il cioccolato, aggiungere poi panna e mascarpone.
colare nello stampo, abbattere

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



Extraordinary
made simple.