

TART DI PRIMAVERA

☐ 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).

225q 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	500g
albume	370g
farina di grano tenero	50g
amido di mais	30g
VIGOR BAKING	4g
burro 82% m.g fuso	80g

JOYPASTE PISTACCHIO GRAN RISERVA	4
FRUTTIDOR FRUTTI DI BOSCO	

100g

PREPARAZIONE

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

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
SINFONIA PISTACCHIO	340g	scaldare latte e glucosio, mixare con lilly neutro
latte fresco intero	250g	aggungere il cioccolato in gocce e continuare a mixare
panna		aggiungere infine la panna fredda e mixare
LILLY NEUTRO	40g	lasciare riposare in frigorifero una notte
GLUCOSIO	10g	montare per farcire la tartelletta

namelaka al mascarpone e limone

INGREDIENTI	PREPARAZIONE	
LILLY NEUTRO	36g scaldare il succo con glucosio e lilly neutro, mixa	re con il cioccolato,
RENO X BIANCO 28%	270g aggiungere poi panna e mascarpone.	
succo di limone	186g colare nello stampo, abbattere	
GLUCOSIO	20g	
panna	150g	
Mascarpone	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