



TARTELLETTA MODERNA ALLA CREMA E FRUTTI DI BOSCO

 Livello intermedio

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

FROLLA ALLE NOCCIOLE

INGREDIENTI

TOP FROLLA

burro 82% m.g.

uova intere

DELINOISETTE

PREPARAZIONE

- 1400g Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con la foglia.
 - 375g Stendere tra 2 fogli di carta da forno la frolla e laminarla allo spessore di 3
 - 225g millimetri e mettere in frigorifero a riposare.
 - 300g 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

PREPARAZIONE

- 600g Scaldare il PRALIN DELICRISP a 35°C

TOPPER CREMOSO

INGREDIENTI

CHOCOCREAM PASTICCERA - fuso a 40°C

PREPARAZIONE

2000g 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.

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 DA:

MARCO DE GRADA

PASTICCIERE, CIOCCOLATIERE E PANIFICATORE