



# TARTELLETTA MODERNA ALLA CREMA E FRUTTI DI BOSCO

chef 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 Dobla.

Conservare a temperatura positiva 5°C.



**RICETTA CREATA DA:**

**MARCO DE GRADA**

**PASTICCiere, CIOCCOLATIERE E PANIFICATORE**