



# TARTELLETTA MODERNA ALLA CREMA E FRUTTI DI BOSCO

👤 Livello intermedio

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



## RICETTA CREATA DA:

Marco De Grada  
Pasticciere, Cioccolatiere e  
Panificatore

## FROLLA ALLE NOCCIOLE

### TOP FROLLA

burro 82% m.g.  
uova intere

### DELINOISETTE

1400g  
375g  
225g  
300g

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

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

### PRALIN DELICRISP BLANC

600g

Scaldare il PRALIN DELICRISP a 35°C

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

## TOPPER CREMOSO

CHOCOCREAM PASTICCERA - fuso a  
40°C

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.



Extraordinary  
made simple.