



# TARTELLETTA FRUTTI ROSSI

👤 Livello intermedio

**Dolce alla crema con frutti di bosco croccanti**



**RICETTA CREATA DA:**  
Mirko Scarani  
Pasticciere

## PASTA FROLLA

### TOP FROLLA

burro 82% m.g.  
zucchero a velo  
uova intere

500g  
200g  
50g  
50g

- Impastare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia fino ad ottenere un impasto ben amalgamato.
- Mettere tra due fogli di carta da forno e tirare allo spessore di 2mm, abbattere in positivo.
- Stampare con il coppa pasta dei dischetti per foderare gli stampi delle tartellette.
- Cuocere in forno a 165°C per 15 minuti circa.

## BISCUIT

### IRCA GENOISE

uova intere - T° ambiente

### ZUCCHERO INVERTITO

Alternatively  
miele

1000g  
1200g  
100g

- Montare tutti gli ingredienti in planetaria per circa 12 minuti.
- Stendere 450 gr di prodotto su una teglia con carta da forno.
- Cuocere a 210-220°C per circa 6-8 minuti in forno statico oppure a 190-200°C per 5-8 minuti in forno ventilato.
- Una volta raffreddato formare, con l'aiuto di un coppa pasta, un disco di biscuit.

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

## CREMA DA FARCITURA

acqua  
KARINA

1000g  
400g

-Mescolare con frusta KARINA e acqua per 2 minuti.  
-Lasciare riposare la crema per alcuni minuti e rimescolare.

## COMPOSIZIONE FINALE

- Porre sul fondo della tartelletta un leggero strato di CHOCOCREAM CRUNCHY FRUTTI ROSSI, aiutandosi con un sac a poche con bocchetta.
- Porre il disco di biscuit sopra la crema ai frutti rossi e schiacciare leggermente.
- Creare uno strato di TOP CREAM e livellarlo con l'aiuto di una spatolina.
- Decorare la tartelletta con della frutta rossa fresca.



Extraordinary  
made simple.