



TARTELLETTA FRUTTI ROSSI

chef Livello intermedio

Dolce alla crema con frutti di bosco croccanti

PASTA FROLLA

INGREDIENTI

TOP FROLLA

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

PREPARAZIONE

500g -Impastare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia fino ad ottenere un
200g impasto ben amalgamato.
50g -Mettere tra due fogli di carta da forno e tirare allo spessore di 2mm,
50g 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

INGREDIENTI

IRCA GENOISE

uova intere - T° ambiente

ZUCCHERO INVERTITO

PREPARAZIONE

1000g -Montare tutti gli ingredineti in planetaria per circa 12 minuti.
1200g -Stendere 450 gr di prodotto su una teglia con carta da forno.
100g -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.

CREMA DA FARCITURA

INGREDIENTI

acqua
KARINA

PREPARAZIONE

1000g -Mescolare con frusta KARINA e acqua per 2 minuti.
400g -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.



RICETTA CREATA DA:

MIRKO SCARANI

PASTICCIERE