

TARTELLETTA FRUTTI ROSSI

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.

50q -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

in alternativa miele

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

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