



TARTELLETTA FRUTTI ROSSI

👤 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 ingredienti 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