



BARRETTA AL MIRTILLO E NOCCIOLE

chef Livello avanzato

CROSTATA MODERNA AL MIRTILLO E NOCCIOLE

PASTA FROLLA AL CACAO

INGREDIENTI

TOP FROLLA

burro 82% m.g.

zucchero semolato

uova intere

Cacao 22-24

PREPARAZIONE

1000g Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con la foglia.

350g Stendere tra 2 fogli di carta da forno la frolla e laminarla allo spessore di 4

120g mm

200g e mettere in frigorifero a riposare. Foderare gli stampi microforati.

80g

BISCOTTO MORBIDO ALLE NOCCIOLE

INGREDIENTI

HEIDICAKE

burro 82% m.g.

uova intere

PREPARAZIONE

250g Miscelare tutti gli ingredienti con foglia a bassa velocità per 8-10 minuti circa

75g e stendere uno strato di circa $\frac{1}{2}$ cm all'interno della tartelletta di frolla al

75g cacao.

DECORAZIONE

Completare il dolce con granella Caramelized Hazelnuts e Hazelnut Doblà e Spear Doblà.

Composizione finale

Cuocere la tartelletta in forno a 170°C per circa 12-15 minuti.

Lasciar raffreddare bene.

Stendere uno strato generoso di FRUTTA IN CREMA MIRTILLO CESARIN, fino ad arrivare a due mm dal completo riempimento della tartelletta.

Completare il dolce con granella CARMELIZED HAZELNUTS IRCA SWEET e Hazelnut Dobla e Spear Dobla.



RICETTA CREATA DA:

ANTONIO LOSITO

PASTICCIORE E GELATIERE