



BARRETTA AL MIRTILLO E NOCCIOLE

👤 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 ½ cm all'interno della tartelletta di frolla al
75g cacao.

DECORAZIONE

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

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 CAMELIZED HAZELNUTS IRCA SWEET e Hazelnut Dobra e Spear Dobra.



RICETTA CREATA DA:

ANTONIO LOSITO

PASTICCIERE E GELATIERE