

BARRETTA AL MIRTILLO E NOCCIOLE

Livello avanzato

CROSTATA MODERNA AL MIRTILLO E NOCCIOLE



RICETTA CREATA DA:

Antonio Losito

Pasticciere e Gelatiere

PASTA FROLLA AL CACAO

TOP FROLLA	1000g	Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con la foglia. Stendere tra 2 fogli di carta da forno la frolla e laminarla allo spessore di 4 mm e mettere in frigorifero a riposare. Foderare gli stampi microforati.
burro 82% m.g.	350g	
zucchero semolato	120g	
uova intere	200g	
Cacao 22-24	80g	

BISCOTTO MORBIDO ALLE NOCCIOLE

HEIDICAKE	250g	Miscelare tutti gli ingredienti con foglia a bassa velocità per 8-10 minuti circa e stendere uno strato di circa ½ cm all'interno della tartelletta di frolla al cacao.
burro 82% m.g.	75g	
uova intere	75g	

DECORAZIONE

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

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 CARAMELIZED HAZELNUTS IRCA SWEET e Hazelnut Dobla e Spear Dobla.

irca GROUP

Extraordinary made simple.