



# 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

burro 82% m.g.  
zucchero semolato  
uova intere  
Cacao 22-24

1000g  
350g  
120g  
200g  
80g

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.

## BISCOTTO MORBIDO ALLE NOCCIOLE

### HEIDICAKE

burro 82% m.g.  
uova intere

250g  
75g  
75g

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.

## DECORAZIONE

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

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

## 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.



Extraordinary  
made simple.