



# TARTELLETTA ESOTICA

chef Livello avanzato

MONOPORZIONE MODERNA

## TARTELLETTA DI 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 3mm,  
50g abbattere in positivo  
-Stampare con il coppa pasta dei dischetti per foderare gli anelli microforati  
per tartellette monoporzione del diametro di 10 cm ed altezza 2 cm.  
-Cuocere in forno a 165°C per 15 minuti circa.

## BISCUIT AL CIOCCOLATO

### INGREDIENTI

#### IRCA GENOISE CHOC

uova intere  
LEVOSUCROL - o miele  
Scorze di limone grattugiate

### PREPARAZIONE

275g -Montare in planetaria con frusta tutti gli ingredienti per 10-12 minuti a  
330g media velocità.  
27g -Stendere 630g di biscuit su teglia con foglio di carta.  
qb -Cuocere a 210-220°C per 5 minuti circa e una volta sforato, togliere dalla  
teglia calda o abbattere in positivo.  
-Stampare dei dischetti del diametro 9 cm.  
-Conservare ben coperti.

## NAMELAKA AL CIOCCOLATO BIANCO E COCCO

---

### INGREDIENTI

latte - intero

LILLY NEUTRO

SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO 33%

Mascarpone

JOYGELATO COCCO

panna 35% m.g.

### PREPARAZIONE

150g -Scaldare il latte a circa 60°C e aggiungere il LILLY NEUTRO e quindi il

40g cioccolato bianco miscelando in modo da realizzare una ganache.

175g -Inserire il mascarpone, JOYGELATO COCCO ed infine la panna alla

50g temperatura di 5°C mixando con mixer ad immersione.

12g -Si deve ottenere una miscela liquida.

100g -Colare la miscela all'interno di stampi tondi in silicone per tartellette del

diametro 9-10 cm con altezza 1,5-2 cm.

-Abbattere e successivamente conservare a -18°C.

## GLASSATURA

---

### INGREDIENTI

MIRROR CIOCCOLATO BIANCO

Cocco rapè o farina di cocco

### PREPARAZIONE

1000g -Scaldare MIRROR EXTRA WHITE a 50°C quindi glassare i dischi di namelaka

qb poi spolverare la superficie con un po' di cocco rapè.

-Conservare in congelatore (-18°C).

## Composizione finale

---

-Colare all'interno delle tartellette il TOFFEE D'OR CARAMEL formando uno strato sottile, quindi il FRUTTIDOR MANGO sino a metà altezza

-Appoggiare sopra un dischetto di Biscuit al cioccolato.

-Appoggiare i dischi di namelaka glassati in cima alle tartellette.

-Decorare con una sfera GLOBES ORIGINAL BIANCA di Dobra.