

# TARTELLETTA ESOTICA

☐ Livello avanzatoMONOPORZIONE 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.

50q -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.

-Cuocere a 210-220°C per 5 minuti circa e una volta sfornato, 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.

12a -Si deve ottenere una miscela liquida.

-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 successivamante 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 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 Dobla.