



TARTELLETTA ESOTICA

👤 Livello avanzato

MONOPORZIONE MODERNA

TARTELLETTA DI PASTA FROLLA

TOP FROLLA

burro 82% m.g.
zucchero a velo
uova intere

500g
200g
50g
50g

- Impastare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia fino ad ottenere un impasto ben amalgamato.
- Mettere tra due fogli di carta da forno e tirare allo spessore di 3mm, 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

IRCA GENOISE CHOC
uova intere
LEVOSUCROL - o miele
Scorze di limone grattugiate

275g
330g
27g
qb

- Montare in planetaria con frusta tutti gli ingredienti per 10-12 minuti a media velocità.
- 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

latte - intero	150g	-Scaldare il latte a circa 60°C e aggiungere il LILLY NEUTRO e quindi il cioccolato bianco miscelando in modo da realizzare una ganache. -Inserire il mascarpone, JOYGELATO COCCO ed infine la panna alla temperatura di 5°C mixando con mixer ad immersione. -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. -Abbatere e successivamente conservare a -18°C.
<u>LILLY NEUTRO</u>	40g	
SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO 33%	175g	
Mascarpone	50g	
<u>JOYGELATO COCCO</u>	12g	
panna 35% m.g.	100g	

GLASSATURA

<u>MIRROR CIOCCOLATO BIANCO</u>	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).
Cocco rapè o farina di cocco	qb	

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.



Extraordinary
made simple.