



TARTELLETTA CARAMELLO E ANANAS

chef Livello intermedio

Dosi per circa 50 tartellette

PASTA FROLLA ALLA NOCCIOLA

INGREDIENTI

TOP FROLLA

burro 82% m.g.

uova intere

DELINOISETTE

PREPARAZIONE

- 1400g Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con la foglia.
375g Stendere tra 2 fogli di carta da forno la frolla e laminarla allo spessore di 3 millimetri e mettere in frigorifero a riposare.
225g Foderare gli stampi microforati per tartellette monoporzioni con diametro 7 cm.
300g Cuocere in forno ventilato a 170°C per i primi 5 minuti, poi abbassare a 160°C per altri 10-13 minuti con valvola aperta.

STRATO CROCCANTE IMPERMEABILIZZANTE

INGREDIENTI

PRALIN DELICRISP CLASSIC - scaldato a 35°C

PREPARAZIONE

- qb Stendere, con l'aiuto di una piccola spatola o un pennello, uno strato sottile di PRALIN DELICRISP CLASSIC fino a coprire tutta la superficie interna della tartelletta.

STRATO DI CREMA AL CARAMELLO

INGREDIENTI

TOFFEE D'OR CARAMEL

PREPARAZIONE

qb Inserire per metà della capienza il TOFFEE D'OR CARAMEL.

TOPPER CREMOSO

INGREDIENTI

CHOCOCREAM CARAMEL FLEUR DE SEL

PREPARAZIONE

qb Riempire gli stampi di silcone SF25T Silikomart per 3/4 di CHOCOCREAM CARAMEL FLEUR DE SEL e mettere in abbattitore fino a completo indurimento.

Composizione finale

Farcire la tartelletta formando due strati uguali, uno di TOFFEE D'OR CARAMEL e l'altro di FRUTTIDOR ANANAS.

Sformare le palline di cremoso al caramello ed appoggiarne 7 sulla superficie della tartelletta farcita

Spolverare la tartelletta con HAPPYCAO

Decorare i bordi della tartelletta con DOBLA CURLS MILK o DARK e la superficie con GOLDEN CRUMBLE e ELEGANCE MILK



RICETTA CREATA DA:

ANTONIO LOSITO

PASTICCIERE E GELATIERE