

# TARTELLETTA CARAMELLO E ANANAS

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

225g millimetri e mettere in frigorifero a riposare.

300g Foderare gli stampi microforati per tartellette monoporzioni con diametro 7 cm.

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**

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**

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

# **TOPPER CREMOSO**

#### INGREDIENTI

CHOCOCREAM CARAMEL FLEUR DE SEL

#### PREPARAZIONE

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