



TARTELLETTA CARAMELLO E ANANAS

👤 Livello intermedio

Dosi per circa 50 tartellette



RICETTA CREATA DA:

Antonio Losito
Pasticciere e Gelatiere

PASTA FROLLA ALLA NOCCIOLA

TOP FROLLA

burro 82% m.g.

uova intere

DELINOISETTE

1400g

375g

225g

300g

Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con la foglia. Stendere tra 2 fogli di carta da forno la frolla e laminarla allo spessore di 3 millimetri e mettere in frigorifero a riposare.

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

PRALIN DELICRISP CLASSIC - scaldato a 35°C

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 tartellette.

STRATO DI CREMA AL CARAMELLO

TOFFEE D'OR CAMEL

qb

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

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

TOPPER CREMOSO

CHOCOCREAM CARAMEL FLEUR DE SEL

qb Riempiere gli stampi di silicone 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



Extraordinary
made simple.