



TARTELLETTA EXOTIC

chef Livello intermedio

Tartelletta moderna ai frutti esotici
(Dose per circa 50 tartellette)

PASTA FROLLA MANDORLE

INGREDIENTI

TOP FROLLA

burro 82% m.g.

uova intere

AVOLETTA

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 COCONUT - scaldato a 35°C

PREPARAZIONE

- qb Scaldare a 35°C il PRALIN DELICRISP COCONUT.

MOUSSE AL PASSION FRUIT

INGREDIENTI

panna 35% m.g.

LILLY NEUTRO

acqua

JOYPASTE PASSION FRUIT

PREPARAZIONE

500g Montare in planetaria con la frusta tutti gli ingredienti assieme fino ad

50g ottenere un composto liscio.

50g

45g

TOPPER CREMOSO

INGREDIENTI

CHOCOCREAM BIANCO - fuso a 40°C

PREPARAZIONE

qb Fondere a 40°C il CHOCOCREAM BIANCO.

Riempire gli stampi di silcone SF294 Silikomart per 3/4 e mettere in
abbattitore fino a completo indurimento.

Composizione finale

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

Farcire la tartelletta formando due strati uguali, uno di FRUTTIDOR MANGO e l'altro di mousse.

Sformare il topper cremoso ed appoggiarlo sulla superficie della tartelletta.

Decorare la superficie della tartelletta con cubetti di FRUTTIDOR MANGO, DOBLA WAVE GREEN LARGE e DOBLA PEACH BLOSSOM LIGHT PINK.



RICETTA CREATA DA:

ANTONIO LOSITO

PASTICCIERE E GELATIERE