



# 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 COONTY - scaldato a 35°C

### PREPARAZIONE

qb Scaldare a 35°C il PRALIN DELICRISP COONTY.

## 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 COCONUT 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**

**PASTICCIORE E GELATIERE**