



# TARTELLETTA EXOTIC

👤 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
  - 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 COCONTY - scaldato a 35°C

### PREPARAZIONE

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

## 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 silicone 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