

TARTELLETTA EXOTIC

Livello intermedio

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



RICETTA CREATA DA:

Antonio Losito

Pasticciere e Gelatiere

PASTA FROLLA MANDORLE

TOP FROLLA	1400g
burro 82% m.g.	375g
uova intere	225g
AVOLETTA	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 COCONTY - scaldato a 35°C	qb

Scaldare a 35°C il PRALIN DELICRISP COCONTY.

MOUSSE AL PASSION FRUIT

panna 35% m.g.	500g
LILLY NEUTRO	50g
acqua	50g
JOYPASTE PASSION FRUIT	45g

Montare in planetaria con la frusta tutti gli ingredienti assieme fino ad ottenere un composto liscio.

irca GROUP

Extraordinary made simple.

TOPPER CREMOSO

CHOCOCREAM BIANCO - fuso a 40°C	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.