



TARTELLETTA SICILIANA

👤 Livello intermedio

Tartelletta moderna pistacchio e agrumi
(Dose per circa 50 tartellette)

FROLLA ALLE MANDORLE

INGREDIENTI

TOP FROLA

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 PISTACHE - scaldato a 35°C

PREPARAZIONE

Scaldare il PRALIN DELICRISP PISTACHE a 35°C.

CREMA PASTICCERA AGLI AGRUMI

INGREDIENTI

latte 3.5% m.g.

zucchero

SOVRANA

tuorlo d'uovo

scorza grattugiata di limone

scorza d'arancia grattugiata

PREPARAZIONE

1000g Miscelare a freddo con la frusta il tuorlo, SOVRANA e 100 grammi di latte, a
300g parte far bollire il restante latte con lo zucchero, la buccia di un limone e un
80g arancio grattugiato; aggiungere la miscela e proseguire la cottura fino a
100g nuova ebollizione.

TOPPER CREMOSO

INGREDIENTI

CHOCOCREAM PISTACCHIO

PREPARAZIONE

Riempire gli stampi di silicone PX4361 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 PISTACHE fino a coprire tutta la superficie interna della tartelletta.

Farcire la tartelletta formando due strati uguali, uno di FRUTTIDOR ARANCIA e l'altro di Crema pasticcera agli agrumi.

Sformare il topper cremoso ed appoggiarlo sulla superficie della tartelletta.

Decorare con pistacchi interi tagliati grossolanamente e DOBLA CHOCOLATE ORANGE.



RICETTA CREATA DA:

ANTONIO LOSITO

PASTICCIERE E GELATIERE