

# TARTELLETTA SICILIANA

Livello intermedio

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




RICETTA CREATA DA:

**Antonio Losito**

**Pasticciere e Gelatiere**


## FROLLA ALLE 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 PISTACHE - scaldato a 35°C | qb |

Scaldare il PRALIN DELICRISP PISTACHE a 35°C.

## CREMA PASTICCERA AGLI AGRUMI

| | |
|---|---|
| latte 3.5% m.g. | 1000g |
| zucchero | 300g |
| SOVRANA | 80g |
| tuorlo d'uovo | 100g |
| scorza grattugiata di limone | qb |
| scorza d'arancia grattugiata | qb |

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


irca GROUP

Extraordinary made simple.

## TOPPER CREMOSO

| | | |
|---|---|---|
| CHOCOCREAM PISTACCHIO | qb | Riempire gli stampi di silcone 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.