



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

burro 82% m.g.

uova intere

AVOLETTA

1400g

375g

225g

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.

zucchero

SOVRANA

tuorlo d'uovo

scorza grattugiata di limone

scorza d'arancia grattugiata

1000g

300g

80g

100g

qb

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 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 pasticceria agli agrumi.

Sformare il topper cremoso ed appoggiarlo sulla superficie della tartelletta.

Decorare con pistacchi interi tagliati grossolanamente e DOBLA CHOCOLATE ORANGE.