



# TARTELLETTA SICILIANA

chef Livello intermedio

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

## FROLLA ALLE 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 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 Miscolare 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**