



# TARTELLETTA FORESTA NERA

👤 Livello intermedio

Tartelletta moderna ciliegia, cioccolato fondente e vaniglia  
(Dose per circa 50 tartellette)



**RICETTA CREATA DA:**

Antonio Losito  
Pasticciere e Gelatiere

## FROLLA ALLE NOCCIOLE

### TOP FROLLA

burro 82% m.g.

uova intere

DELINOISETTE

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 NOIR - scaldato a 35°C

qb

Scaldare il PRALIN DELICRISP NOIR a 35°C.

## MOUSSE ALLA VANIGLIA

panna 35% m.g.

LILLY NEUTRO

acqua

JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR

BOURBON

500g

50g

50g

15g

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

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

## TOPPER CREMOSO

### PASTA BITTER

- qb Riempire gli stampi di silicone Paradis 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 NOIR fino a coprire tutta la superficie interna della tartelletta.

Farcire la tartelletta formando due strati uguali, uno di FRUTTIDOR CILIEGIA ROSSA e l'altro di mousse alla vaniglia.

Sformare il topper cremoso ed appoggiarlo sulla superficie della tartelletta.

Decorare con DOBLA CHOCOLATE CHERRY e foglie d'oro.



Extraordinary  
made simple.