



TARTELLETTA FORESTA NERA

chef Livello intermedio

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

FROLLA ALLE NOCCIOLE

INGREDIENTI

TOP FROLLA

burro 82% m.g.

uova intere

DELINOISSETTE

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 millimetri e mettere in frigorifero a riposare.
225g Foderare gli stampi microforati per tartellette monoporzioni con diametro 7 cm.
300g 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 NOIR - scaldato a 35°C

PREPARAZIONE

- qb Scaldare il PRALIN DELICRISP NOIR a 35°C.

MOUSSE ALLA VANIGLIA

INGREDIENTI

panna 35% m.g.

LILY NEUTRO

acqua

JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR BOURBON

PREPARAZIONE

500g Montare in planetaria con la frusta tutti gli ingredienti assieme fino ad

50g ottenere un composto liscio.

50g

15g

TOPPER CREMOSO

INGREDIENTI

PASTA BITTER

PREPARAZIONE

qb Riempire gli stampi di silcone 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 topcer cremoso ed appoggiarlo sulla superficie della tartelletta.

Decorare con DOBLA CHOCOLATE CHERRY e foglie d'oro.



RICETTA CREATA DA:

ANTONIO LOSITO

PASTICCIORE E GELATIERE