

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	1400g
burro 82% m.g.	375g
uova intere	225g
DELINOISETTE	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.	500g
LILLY NEUTRO	50g
acqua	50g
JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR BOURBON	15g

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

TOPPER CREMOSO

PASTA BITTER	qb

Riempire gli stampi di silcone Paradis Silikomart per 3/4 e mettere in abbattitore fino a completo indurimento.

irca GROUP

Extraordinary made simple.

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.