



# TARTELLETTA STRUDEL

👤 Livello intermedio

Tartelletta moderna alla mela, cannella e uvetta  
(Dose per circa 50 tartellette)

## FROLLA ALLE NOCCIOLE

### Ingredienti

TOP FROLLA

burro 82% m.g.

uova intere

DELINOISETTE

### 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 CLASSIC - scaldato a 35°C

### Preparazione

- qb Stendere, con l'aiuto di una piccola spatola o un pennello, uno strato sottile di PRALIN DELICRISP fino a coprire tutta la superficie interna della tartelletta.

## CREMA AL MALAGA

---

### Ingredienti

latte 3.5% m.g.

Saccarosio

SOVRANA

tuorli d'uovo

JOYPASTE MALAGA

### Preparazione

500g Miscelare a freddo con la frusta il tuorlo, SOVRANA e 100 grammi di latte, a  
150g parte far bollire il restante latte con lo zucchero e la JOYPASTE MALAGA;  
40g aggiungere la miscela e proseguire la cottura fino a nuova ebollizione.  
50g  
45g

## TOPPER CREMOSO

---

### Ingredienti

NOCCIOLATA BIANCA - fuso a 40°C

cannella in polvere

### Preparazione

qb Riempire gli stampi di silicone SF307 Silikomart per 3/4 e mettere in  
qb abbattitore fino a completo indurimento.

## DECORAZIONE

---

Decorare con DOBLA CHOCOLATE CINNAMON, STAR ANICE, uvetta.

## Composizione finale

---

Farcire la tartelletta formando due strati uguali, uno di crema Malaga e l'altro di FRUTTIDOR MELA.  
Sformare il topper cremoso ed appoggiarlo sulla superficie della tartelletta.



RICETTA CREATA DA:

**Antonio Losito**

Pasticciere e Gelatiere