



TARTELLETTA STRUDEL

👤 Livello intermedio

Tartelletta moderna alla mela, cannella e uvetta
(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 CLASSIC - scaldato a 35°C

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

latte 3.5% m.g.

Saccarosio

SOVRANA

tuorli d'uovo

JOYPASTE MALAGA

500g

150g

40g

50g

45g

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

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

TOPPER CREMOSO

NOCCIOLATA BIANCA - fuso a 40°C
cannella in polvere

qb Riempire gli stampi di silicone SF307 Silikomart per 3/4
qb e mettere in 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.



Extraordinary
made simple.