



TARTELLETTASTRUDEL

chef 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 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 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 Miscolare 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

NOCCIOLOGNA 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