

TARTELLETTA STRUDEL

TARTELLETTA MODERNA ALLA MELA, CANNELLA E UVETTA (DOSE PER CIRCA 50 TARTELLETTE)

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ







FROLLA ALLE NOCCIOLE

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
TOP FROLLA	g 1400	Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con la foglia.
BURRO 82% M.G.	g 375	Stendere tra 2 fogli di carta da forno la frolla e laminarla allo spessore di 3 millimetri e mettere in
UOVA INTERE	g 225	frigorifero a riposare.
DELINOISETTE	g 300	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

Q.B. 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

	PREPARAZIONE
g 500	Miscelare a freddo con la frusta il tuorlo, SOVRANA e 100 grammi di latte, a parte far bollire il
g 150	restante latte con lo zucchero e la JOYPASTE MALAGA; aggiungere la miscela e proseguire la
g 40	cottura fino a nuova ebollizione.
g 50	
g 45	
Q.B.	
	PREPARAZIONE
Q.B.	Riempire gli stampi di silcone SF307 Silikomart per 3/4 e mettere in abbattitore fino a completo
Q.B.	indurimento.
	g 150 g 40 g 50 g 45 Q.B.

DECORAZIONE

PREPARAZIONE

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 PER TE DA **antonio losito**

PASTICCIERE E GELATIERE

