



TARTELLETTA AFTER EIGHT

Tartelletta moderna al cioccolato e menta
(Dose per circa 50 tartellette)

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



FROLLA ALLE MANDORLE

INGREDIENTI

TOP FROLLA

BURRO 82% M.G.

UOVA INTERE

AVOLETTA

PREPARAZIONE

g 1400

Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con la foglia.

g 375

Stendere tra 2 fogli di carta da forno la frolla e laminarla allo spessore di 3 millimetri e mettere in frigorifero a riposare.

g 225

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 NOIR

PREPARAZIONE

Q.B.

Scaldare il PRALIN DELICRISP NOIR a 35°C

MOUSSE ALLA MENTA

INGREDIENTI

PANNA 35% M.G.	g 500
LILLY NEUTRO	g 50
ACQUA	g 50
JOYPASTE MENTA	g 18

PREPARAZIONE

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

TOPPER CREMOSO

INGREDIENTI

CHOCOCREAM DARK - FUSO A 40°C

Q.B.

PREPARAZIONE

Riempire gli stampi di silicone SF309 Silikomart per 3/4 e mettere in abbattitore fino a completo indurimento.

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 uno strato di mousse alla menta sopra lo strato di PRALIN DELICRISP NOIR.

Sformare il topper cremoso ed appoggiarlo sulla superficie della tartelletta.

Decorare con DOBLA CURLS GREEN



RICETTA CREATA PER TE DA **ANTONIO LOSITO**

PASTICCIERE E GELATIERE

