



TARTELLETTA CAMELLO E ANANAS

Dosi per circa 50 tartellette

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



PASTA FROLLA ALLA NOCCIOLA

INGREDIENTI

TOP FROLLA
BURRO 82% M.G.
UOVA INTERE
DELINOISETTE

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
g 225 mettere in frigorifero a riposare.
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 CLASSIC fino a coprire tutta la superficie interna della tartelletta.

STRATO DI CREMA AL CAMELLO

INGREDIENTI

TOFFEE D'OR CAMEL

PREPARAZIONE

Q.B. Inserire per metà della capienza il TOFFEE D'OR CAMEL.

INSERTO ALLA FRUTTA

INGREDIENTI

FRUTTIDOR ANANAS

Q.B.

TOPPER CREMOSO

INGREDIENTI

CHOCOCREAM CAMEL FLEUR DE SEL

PREPARAZIONE

Q.B. Riempire gli stampi di silicone SF25T Silikomart per 3/4 di CHOCOCREAM CAMEL FLEUR DE SEL e mettere in abbattitore fino a completo indurimento.

COMPOSIZIONE FINALE

Farcire la tartelletta formando due strati uguali, uno di TOFFEE D'OR CAMEL e l'altro di FRUTTIDOR ANANAS.

Sformare le palline di cremoso al caramello ed appoggiarne 7 sulla superficie della tartelletta farcita

Spolverare la tartelletta con HAPPYCAO

Decorare i bordi della tartelletta con DOBLA CURLS MILK o DARK e la superficie con GOLDEN CRUMBLE e ELEGANCE MILK



RICETTA CREATA PER TE DA **ANTONIO LOSITO**

PASTICCIERE E GELATIERE