



TARTELLETTA FORESTA NERA

Tartelletta moderna ciliegia, cioccolato fondente e vaniglia
(Dose per circa 50 tartellette)

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



FROLLA ALLE NOCCIOLE

INGREDIENTI

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

g 1400
g 375
g 225
g 300

PREPARAZIONE

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

INGREDIENTI

PRALIN DELICRISP NOIR - SCALDATO A 35°C

Q.B.

PREPARAZIONE

Scaldare il PRALIN DELICRISP NOIR a 35°C.

MOUSSE ALLA VANIGLIA

INGREDIENTI

PANNA 35% M.G.	g 500
LILLY NEUTRO	g 50
ACQUA	g 50
JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR BOURBON	g 15

PREPARAZIONE

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

INSERTO ALLA FRUTTA

INGREDIENTI

FRUTTIDOR CILIEGIA ROSSA	Q.B.
--------------------------	------

TOPPER CREMOSO

INGREDIENTI

PASTA BITTER	Q.B.
--------------	------

PREPARAZIONE

Riempire gli stampi di silicone Paradis 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 due strati uguali, uno di FRUTTIDOR CILIEGIA ROSSA e l'altro di mousse alla vaniglia.

Sformare il topper cremoso ed appoggiarlo sulla superficie della tartelletta.

Decorare con DOBLA CHOCOLATE CHERRY e foglie d'oro.



RICETTA CREATA PER TE DA **ANTONIO LOSITO**

PASTICCIERE E GELATIERE