



TARTELLETTA ESOTICA

MONOPORZIONE MODERNA

TARTELLETTA DI PASTA FROLLA

INGREDIENTI

TOP FROLLA

BURRO 82% M.G.

ZUCCHERO A VELO

UOVA INTERE

PREPARAZIONE

g 500 -Impastare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia fino ad ottenere un impasto ben amalgamato.

g 200

g 50

g 50

-Mettere tra due fogli di carta da forno e tirare allo spessore di 3mm, abbattere in positivo

-Stampare con il coppa pasta dei dischetti per foderare gli anelli microforati per tartellette monoporzione del diametro di 10 cm ed altezza 2 cm.

-Cuocere in forno a 165°C per 15 minuti circa.

BISCUIT AL CIOCCOLATO

INGREDIENTI

IRCA GENOISE CHOC
UOVA INTERE
LEVOSUCROL - O MIELE
SCORZE DI LIMONE GRATTUGIATE

g 275
g 330
g 27
Q.B.

PREPARAZIONE

-Montare in planetaria con frusta tutti gli ingredienti per 10-12 minuti a media velocità.
-Stendere 630g di biscuit su teglia con foglio di carta.
-Cuocere a 210-220°C per 5 minuti circa e una volta sfornato, togliere dalla teglia calda o abbattere in positivo.
-Stampare dei dischetti del diametro 9 cm.
-Conservare ben coperti.

NAMELAKA AL CIOCCOLATO BIANCO E COCCO

INGREDIENTI

LATTE - INTERO
LILLY NEUTRO
SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO
MASCARPONE
JOYGELATO COCCO
PANNA 35% M.G.

g 150
g 40
g 175
g 50
g 12
g 100

PREPARAZIONE

-Scaldare il latte a circa 60°C e aggiungere il LILLY NEUTRO e quindi il cioccolato bianco miscelando in modo da realizzare una ganache.
-Inserire il mascarpone, JOYGELATO COCCO ed infine la panna alla temperatura di 5°C mixando con mixer ad immersione.
-Si deve ottenere una miscela liquida.
-Colare la miscela all'interno di stampi tondi in silicone per tartellette del diametro 9-10 cm con altezza 1,5-2 cm.
-Abbatte e successivamente conservare a -18°C.

FARCITURE

INGREDIENTI

FRUTTIDOR MANGO

TOFFEE D'OR CARAMEL

GLASSATURA

INGREDIENTI

MIRROR CIOCCOLATO BIANCO

COCCO RAPÈ O FARINA DI COCCO

PREPARAZIONE

g 1000

Q.B.

-Scaldare MIRROR EXTRA WHITE a 50°C quindi glassare i dischi di namelaka poi spolverare la superficie con un po' di cocco rapè.

-Conservare in congelatore (-18°C).

COMPOSIZIONE FINALE

- Colare all'interno delle tartellette il TOFFEE D'OR CARAMEL formando uno strato sottile, quindi il FRUTTIDOR MANGO sino a metà altezza
- Appoggiare sopra un dischetto di Biscuit al cioccolato.
- Appoggiare i dischi di namelaka glassati in cima alle tartellette.
- Decorare con una sfera GLOBES ORIGINAL BIANCA di Dobla.