



TARTELLETTA EXOTIC

TARTELLETTA MODERNA AI FRUTTI ESOTICI
(DOSE PER CIRCA 50 TARTELLETTE)

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



PASTA FROLLA 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
g 225 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 COCONTY - SCALDATO A 35°C

PREPARAZIONE

Q.B. Scaldare a 35°C il PRALIN DELICRISP COCONTY.

MOUSSE AL PASSION FRUIT

INGREDIENTI

PANNA 35% M.G.	g 500
LILLY NEUTRO	g 50
ACQUA	g 50
JOYPASTE PASSION FRUIT	g 45

PREPARAZIONE

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

INSERTO ALLA FRUTTA

INGREDIENTI

FRUTTIDOR MANGO	Q.B.
-----------------	------

TOPPER CREMOSO

INGREDIENTI

CHOCOCREAM BIANCO - FUSO A 40°C	Q.B.
---------------------------------	------

PREPARAZIONE

Fondere a 40°C il CHOCOCREAM BIANCO.

Riempire gli stampi di silicone SF294 Silikomart per 3/4 e mettere in abbattitore fino a completo indurimento.

DECORAZIONE

INGREDIENTI

FRUTTIDOR MANGO	Q.B.
-----------------	------

COMPOSIZIONE FINALE

Stendere, con l'aiuto di una piccola spatola o un pennello, uno strato sottile di PRALIN DELICRISP COCONTY fino a coprire tutta la superficie interna della tartelletta.

Farcire la tartelletta formando due strati uguali, uno di FRUTTIDOR MANGO e l'altro di mousse.

Sformare il topper cremoso ed appoggiarlo sulla superficie della tartelletta.

Decorare la superficie della tartelletta con cubetti di FRUTTIDOR MANGO, DOBLA WAVE GREEN LARGE e DOBLA PEACH BLOSSOM LIGHT PINK.



RICETTA CREATA PER TE DA ANTONIO LOSITO

PASTICCIERE E GELATIERE