

TARTELLETTA SACHER

TARTELLETTA MODERNA AL CIOCCOLATO E ALBICOCCHE (DOSE PER CIRCA 50 TARTELLETTE)

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ







FROLLA ALLE NOCCIOLE

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
TOP FROLLA		Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con la foglia.
BURRO 82% M.G.	g 375	Stendere tra 2 fogli di carta da forno la frolla e laminarla allo spessore di 3 millimetri e mettere in
UOVA INTERE	g 225	frigorifero a riposare.
DELINOISETTE	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		PREPARAZIONE
PRALIN DELICRISP NOIR - SCALDATO A 35°C	Q.B.	Scaldare il PRALIN DELICRISP NOIR a 35°C.

MOUSSE AL CIOCCOLATO

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
PANNA 35% M.G.	g 500	Montare in planetaria con la frusta tutti gli ingredienti assieme fino ad ottenere un composto liscio.
LILLY CIOCCOLATO	g 100	
ACQUA	g 150	



INSERTO ALLA FRUTTA		
INGREDIENTI		
FRUTTIDOR ALBICOCCA	Q.B.	
TOPPER CREMOSO		
INGREDIENTI		PREPARAZIONE
PASTA BITTER	Q.B.	Riempire gli stampi di silcone SF012 Silikomart per 3/4 e mettere in abbattitore fino a completo
		indurimento.
DECORAZIONE		
INGREDIENTI		
FRUTTIDOR ALBICOCCA	Q.B.	

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 ALBICOCCA e l'altro di mousse al cioccolato.

Sformare il topper cremoso ed appoggiarlo sulla superficie della tartelletta.

Decorare con FRUTTIDOR ALBICOCCA, DOBLA DAISY XL e foglie di argento.





RICETTA CREATA PER TE DA **antonio losito**

PASTICCIERE E GELATIERE

