



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
 - g 200 amalgamato.
 - g 50 -Mettere tra due fogli di carta da forno e tirare allo spessore di 3mm, abbattere in positivo
 - g 50 -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 GRATTEGGIATE

PREPARAZIONE

- g 275 -Montare in planetaria con frusta tutti gli ingredienti per 10-12 minuti a media velocità.
 - g 330 -Stendere 630g di biscuit su teglia con foglio di carta.
 - g 27 -Cuocere a 210-220°C per 5 minuti circa e una volta sfornato, togliere dalla teglia calda o
 - Q.B. 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 33%
MASCARPONE
JOYGELATO COCCO
PANNA 35% M.G.

PREPARAZIONE

g 150 -Scaldare il latte a circa 60°C e aggiungere il LILLY NEUTRO e quindi il cioccolato bianco
g 40 miscelando in modo da realizzare una ganache.
g 175 -Inserire il mascarpone, JOYGELATO COCCO ed infine la panna alla temperatura di 5°C
g 50 mixando con mixer ad immersione.
g 12 -Si deve ottenere una miscela liquida.
g 100 -Colare la miscela all'interno di stampi tondi in silicone per tartellette del diametro 9-10 cm con
altezza 1,5-2 cm.
-Abbattere 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 -Scaldare MIRROR EXTRA WHITE a 50°C quindi glassare i dischi di namelaka poi spolverare la
Q.B. 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 Dobra.