



## TARTELLETTA COCCO E FRUTTI ROSSI

### MONOPORZIONE AL COCCO E FRUTTI ROSSI

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



#### PASTA FROLLA ALLE MANDORLE

##### INGREDIENTI

TOP FROLLA  
BURRO 82% M.G.  
UOVA INTERE  
FARINA DI MANDORLE

##### PREPARAZIONE

g 1000 In planetaria con la foglia, mescolare TOP FROLLA con il burro, aggiungere una ad una le uova a  
g 350 temperatura ambiente e incorporare la farina setacciata. Mescolare bene fino ad ottenere una pasta  
g 100 omogenea.  
g 100 Tirare a 2 mm e lascia riposare per qualche ora al freddo.  
Foderare gli stampini e tenerli al freddo.  
Cuocere a 150°C per circa 20 minuti.

#### STRATO CROCCANTE IMPERMEABILIZZANTE

##### INGREDIENTI

PRALIN DELICRISP FRUITS ROUGES

##### PREPARAZIONE

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

## CREMOSO AL COCCO

---

### INGREDIENTI

PANNA 35% M.G. - (1)	g 250
SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO	g 350
GELATINA 200 BLOOM IN POLVERE O FOGLI	g 6
POLPA DI COCCO	g 250
PANNA 35% M.G. - (2)	g 150

### PREPARAZIONE

Riscaldare la panna a 85°C, aggiungere la gelatina sciolta ed emulsionare con il mixer ad immersione aggiungendo il cioccolato precedentemente sciolto. Aggiungere la purea e la seconda parte della panna mescolando bene a freddo. Lasciar prendere corpo in frigorifero prima di utilizzare.

## CREMA AL LAMPONE

---

### INGREDIENTI

PUREA DI LAMPONE	g 250
SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO	g 400
GELATINA 200 BLOOM IN POLVERE O FOGLI	g 8
PANNA 35% M.G.	g 400

### PREPARAZIONE

Riscaldare la purea a 75°C, aggiungere la massa di gelatina sciolta ed emulsionare con il cioccolato precedentemente sciolto con il mixer ad immersione. Aggiungere la panna liquida fredda, mescolando bene. Lasciar prendere corpo in frigorifero per l'uso.

### COMPOSIZIONE FINALE

Una volta farcita la tartelletta, coprire la parte superiore con MIRROR NEUTRAL.

Decorare a piacere con fiori, bacche rosse e DOBLA CRUMBLY PINK.



**RICETTA CREATA PER TE DA ORIOL PORTABELLA**

PASTICCIERE