



TARTELLETTA SACHER

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

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



FROLLA ALLE NOCCIOLE

INGREDIENTI

TOP FROLLA
BURRO 82% M.G.
UOVA INTERE
DELINOISETTE

PREPARAZIONE

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 NOIR - SCALDATO A 35°C

PREPARAZIONE

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

MOUSSE AL CIOCCOLATO

INGREDIENTI

PANNA 35% M.G.
LILLY CIOCCOLATO FONDENTE
ACQUA

PREPARAZIONE

g 500 Montare in planetaria con la frusta tutti gli ingredienti assieme fino ad ottenere un composto liscio.
g 100
g 150

INSERTO ALLA FRUTTA

INGREDIENTI

FRUTTIDOR ALBICOCCA Q.B.

TOPPER CREMOSO

INGREDIENTI

PASTA BITTER

PREPARAZIONE

Q.B. Riempire gli stampi di silicone 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