



## 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