



## TARTELLETTA SICILIANA

TARTELLETTA MODERNA PISTACCHIO E AGRUMI  
(DOSE PER CIRCA 50 TARTELLETTE)

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ 

### FROLLA ALLE MANDORLE

#### INGREDIENTI

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

#### PREPARAZIONE

g 1400 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 tartelette 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 PISTACHE - SCALDATO A 35°C

#### PREPARAZIONE

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

## CREMA PASTICCERA AGLI AGRUMI

---

### INGREDIENTI

LATTE 3.5% M.G.	g 1000
ZUCCHERO	g 300
SOVRANA	g 80
TUORLO D'UOVO	g 100
SCORZA GRATTUGIATA DI LIMONE	Q.B.
SCORZA D'ARANCIA GRATTUGIATA	Q.B.

### PREPARAZIONE

Miscelare a freddo con la frusta il tuorlo,SOVRANA e 100 grammi di latte, a parte far bollire il restante latte con lo zucchero, la buccia di un limone e un arancio grattugiato; aggiungere la miscela e proseguire la cottura fino a nuova ebollizione.

## INSERTO ALLA FRUTTA

---

### INGREDIENTI

FRUTTIDOR ARANCIA	Q.B.
-------------------	------

## TOPPER CREMOSO

---

### INGREDIENTI

CHOCOCREAM PISTACCHIO	Q.B.
-----------------------	------

### PREPARAZIONE

Riempire gli stampi di silicone PX4361 Silikomart per 3/4 e mettere in abbattitore fino a completo indurimento.

## COMPOSIZIONE FINALE

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

Farcire la tartelletta formando due strati uguali, uno di FRUTTIDOR ARANCIA e l'altro di Crema pasticcera agli agrumi.

Sformare il topper cremoso ed appoggiarlo sulla superficie della tartelletta.

Decorare con pistacchi interi tagliati grossolanamente e DOBLA CHOCOLATE ORANGE.



## RICETTA CREATA PER TE DA ANTONIO LOSITO

PASTICCIERE E GELATIERE