



## TARTELLETTA STRUDEL

TARTELLETTA MODERNA ALLA MELA, CANNELLA E UVETTA  
(DOSE PER CIRCA 50 TARTELLETTE)

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



### FROLLA ALLE NOCCIOLE

#### INGREDIENTI

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

#### 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 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 CLASSIC - SCALDATO A 35°C

#### 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.

## CREMA AL MALAGA

---

### INGREDIENTI

LATTE 3.5% M.G.	g 500
SACCAROSIO	g 150
SOVRANA	g 40
TUORLI D'UOVO	g 50
JOYPASTE MALAGA	g 45

### 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 e la JOYPASTE MALAGA; aggiungere la miscela e proseguire la cottura fino a nuova ebollizione.

## INSERTO ALLA FRUTTA

---

### INGREDIENTI

FRUTTIDOR MELA	Q.B.
----------------	------

## TOPPER CREMOSO

---

### INGREDIENTI

NOCCIOLATA BIANCA - FUSO A 40°C	Q.B.
CANNELLA IN POLVERE	Q.B.

### PREPARAZIONE

Riempire gli stampi di silicone SF307 Silikomart per 3/4 e mettere in abbattitore fino a completo indurimento.

## DECORAZIONE

---

### PREPARAZIONE

Decorare con DOBLA CHOCOLATE CINNAMON, STAR ANICE, uvetta.

## COMPOSIZIONE FINALE

Farcire la tartelletta formando due strati uguali, uno di crema Malaga e l'altro di FRUTTIDOR MELA. Sformare il topper cremoso ed appoggiarlo sulla superficie della tartelletta.



## RICETTA CREATA PER TE DA ANTONIO LOSITO

PASTICCIERE E GELATIERE