



## TARTELLETTA ESOTICA

### MONOPORZIONE MODERNA

#### TARTELLETTA DI PASTA FROLLA

##### INGREDIENTI

TOP FROLLA  
BURRO 82% M.G.  
ZUCCHERO A VELO  
UOVA INTERE

##### PREPARAZIONE

g 500 -Impastare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia fino ad ottenere un impasto ben amalgamato.  
g 200  
g 50 -Mettere tra due fogli di carta da forno e tirare allo spessore di 3mm, abbattere in positivo  
g 50 -Stampare con il coppa pasta dei dischetti per foderare gli anelli microforati per tartellette monoporzione del diametro di 10 cm ed altezza 2 cm.  
-Cuocere in forno a 165°C per 15 minuti circa.

#### BISCUIT AL CIOCCOLATO

##### INGREDIENTI

IRCA GENOISE CHOC  
UOVA INTERE  
LEVOSUCROL - O MIELE  
SCORZE DI LIMONE GRATTUGIATE

##### PREPARAZIONE

g 275 -Montare in planetaria con frusta tutti gli ingredienti per 10-12 minuti a media velocità.  
g 330 -Stendere 630g di biscuit su teglia con foglio di carta.  
g 27 -Cuocere a 210-220°C per 5 minuti circa e una volta sfornato, togliere dalla teglia calda o  
Q.B. abbattere in positivo.  
-Stampare dei dischetti del diametro 9 cm.  
-Conservare ben coperti.

## NAMELAKA AL CIOCCOLATO BIANCO E COCCO

---

### INGREDIENTI

LATTE - INTERO  
LILLY NEUTRO  
SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO  
MASCARPONE  
JOYGELATO COCCO  
PANNA 35% M.G.

g 150  
g 40  
g 175  
g 50  
g 12  
g 100

### PREPARAZIONE

-Scaldare il latte a circa 60°C e aggiungere il LILLY NEUTRO e quindi il cioccolato bianco miscelando in modo da realizzare una ganache.  
-Inserire il mascarpone, JOYGELATO COCCO ed infine la panna alla temperatura di 5°C mixando con mixer ad immersione.  
-Si deve ottenere una miscela liquida.  
-Colare la miscela all'interno di stampi tondi in silicone per tartellette del diametro 9-10 cm con altezza 1,5-2 cm.  
-Abbatere e successivamente conservare a -18°C.

## FARCITURE

---

### INGREDIENTI

FRUTTIDOR MANGO  
TOFFEE D'OR CARAMEL

## GLASSATURA

---

### INGREDIENTI

MIRROR CIOCCOLATO BIANCO  
COCCO RAPÈ O FARINA DI COCCO

g 1000  
Q.B.

### PREPARAZIONE

-Scaldare MIRROR EXTRA WHITE a 50°C quindi glassare i dischi di namelaka poi spolverare la superficie con un po' di cocco rapè.  
-Conservare in congelatore (-18°C).

## COMPOSIZIONE FINALE

- Colare all'interno delle tartellette il TOFFEE D'OR CARAMEL formando uno strato sottile, quindi il FRUTTIDOR MANGO sino a metà altezza
- Appoggiare sopra un dischetto di Biscuit al cioccolato.
- Appoggiare i dischi di namelaka glassati in cima alle tartellette.
- Decorare con una sfera GLOBES ORIGINAL BIANCA di Dobra.