



## TART DI PRIMAVERA

### FROLLA ALLE MANDORLE

#### INGREDIENTI

TOP FROLLA  
BURRO 82% M.G.  
UOVA  
AVOLETTA

g 1400  
g 375  
g 225  
g 300

#### PREPARAZIONE

Miscelare TOP FROLLA, AVOLETTA e burro in planetaria con la foglia (sabbatura).  
Aggiungere le uova e miscelare senza montare.  
Stendere tra 2 fogli di carta da forno e laminarla allo spessore di 2-3 millimetri e mettere in frigorifero a riposare per almeno 2 ore.  
Stampare dei dischi per le monoporzioni.  
foderare gli anelli da monoporzione, versare sul fondo il fruttidor ed il financier  
Cuocere in forno a 170 c° per 15 min circa.

### FINCIER AL PISTACCHIO

#### INGREDIENTI

AVOLETTA  
ALBUME  
FARINA DI GRANO TENERO  
AMIDO DI MAIS  
VIGOR BAKING  
BURRO 82% M.G. - FUSO  
JOYPASTE PISTACCHIO GRAN RISERVA  
FRUTTIDOR FRUTTI DI BOSCO

g 500  
g 370  
g 50  
g 30  
g 4  
g 80  
g 100  
Q.B.

#### PREPARAZIONE

Miscelare gli elementi secchi e unire gli albumi e miscelare a mano.  
-Unire il burro e la pasta pistacchio precedentemente fusi in microonde.  
versare negli stampi foderati di frolla e fruttidor frutti di bosco  
cuocere a 170 gradi per 15 miuti circa

## NAMELAKA AL PISTACCHIO

---

### INGREDIENTI

SINFONIA PISTACCHIO	g 340
LATTE FRESCO INTERO	g 250
PANNA	g 200
LILLY NEUTRO	g 40
GLUCOSIO	g 10

### PREPARAZIONE

scaldare latte e glucosio, mixare con lilly neutro  
aggiungere il cioccolato in gocce e continuare a mixare  
aggiungere infine la panna fredda e mixare  
lasciare riposare in frigorifero una notte  
montare per farcire la tartelletta

## NAMELAKA AL MASCARPONE E LIMONE

---

### INGREDIENTI

LILLY NEUTRO	g 36
RENO X BIANCO 28%	g 270
SUCCO DI LIMONE	g 186
GLUCOSIO	g 20
PANNA	g 150
MASCARPONE	g 150

### PREPARAZIONE

scaldare il succo con glucosio e lilly neutro, mixare con il cioccolato, aggiungere poi panna e mascarpone.  
colare nello stampo, abbattere

### COMPOSIZIONE FINALE

raffreddare la tartelletta, decorare con la namelaka al pistacchio montata, posizionare al centro un cuore di namelaka al mascarpone e limone

decorare con Happy Bunny Faces di DOBLA