



## 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.

### FINANCIER 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