



## TARTELLETTA FRUTTI ROSSI

DOLCE ALLA CREMA CON FRUTTI DI BOSCO CROCCANTI

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



### PASTA FROLLA

#### INGREDIENTI

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

g 500  
g 200  
g 50  
g 50

#### PREPARAZIONE

-Impastare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia fino ad ottenere un impasto ben amalgamato.  
-Mettere tra due fogli di carta da forno e tirare allo spessore di 2mm, abbattere in positivo.  
-Stampare con il coppa pasta dei dischetti per foderare gli stampi delle tartellette.  
-Cuocere in forno a 165°C per 15 minuti circa.

### RIPIENO AI FRUTTI ROSSI

#### INGREDIENTI

CHOCOCREAM CRUNCHY FRUTTI ROSSI

Q.B.

### BISCUIT

#### INGREDIENTI

IRCA GENOISE  
UOVA INTERE - T° AMBIENTE  
ZUCCHERO INVERTITO  
MIELE - IN ALTERNATIVA

g 1000  
g 1200  
g 100

#### PREPARAZIONE

-Montare tutti gli ingredienti in planetaria per circa 12 minuti.  
-Stendere 450 gr di prodotto su una teglia con carta da forno.  
-Cuocere a 210-220°C per circa 6-8 minuti in forno statico oppure a 190-200°C per 5-8 minuti in forno ventilato.  
-Una volta raffreddato formare, con l'aiuto di un coppa pasta, un disco di biscuit.

### INGREDIENTI

ACQUA	g 1000
KARINA	g 400

### PREPARAZIONE

- Mescolare con frusta KARINA e acqua per 2 minuti.
- Lasciare riposare la crema per alcuni minuti e rimescolare.

### COMPOSIZIONE FINALE

- Porre sul fondo della tartelletta un leggero strato di CHOCOCREAM CRUNCHY FRUTTI ROSSI, aiutandosi con un sac a poche con bocchetta.
- Porre il disco di biscuit sopra la crema ai frutti rossi e schiacciare leggermente.
- Creare uno strato di TOP CREAM e livellarlo con l'aiuto di una spatolina.
- Decorare la tartelletta con della frutta rossa fresca.



### RICETTA CREATA PER TE DA MIRKO SCARANI

PASTICCIERE