



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 CIOCCOLATO 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 CIOCCOLATO 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