

# #lemarmellette

## TARTELLETTE ALLE MARMELLOSE



### INGREDIENTI

1000 g pasta frolla integrale al cacao senza zucchero  
150 g gelatina neutra senza zucchero  
800 g crema pasticcera senza zucchero

200 g marmellosa di pere e zenzero  
200 g marmellosa di pompelmo rosa e mele  
200 g marmellosa di mango e coriandolo  
200 g marmellosa di fragole, lamponi, lime e vaniglia  
200 g marmellosa di arance e spezie

**Per la finitura:**  
10 g cioccolato bianco  
10 g pistacchi in granella  
0,1 g oro alimentare in fogli

### PROCEDIMENTO

Con la pasta frolla realizzare le tartellette, utilizzando i classici stampini oppure con la macchina delle tartellette. Farcirle con la crema pasticcera senza zucchero avendo cura, se si necessita di conservarle per più tempo, di impermeabilizzarle prima con del burro di cacao. Congelare le marmellose negli stampini in silicone a mezza sfera; una volta indurite staccarle dagli stampi, quindi adagiarle sopra la crema pasticcera.

### FINITURA E PRESENTAZIONE

Gelatinare le tartellette con la gelatina neutra quindi decorarle a piacere, con foglia d'oro, cioccolato bianco, pistacchi in granella...

TIPO DI PORTATA: MIGNON



Tot. peso a crudo: g 2970