

TARTELETTA AI FRUTTI DI BOSCO



Frolla:

1000 g **MURBELLA**

400 g burro

100 g uovo

Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria fino ad ottenere un impasto omogeneo. Tirare in sfogliatrice a un'altezza di 3.5mm e porre negli stampi microforati.

Gelée:

1000 g **CONFRUTTI NATUR FRUTTI ROSSI**

300 g **ALASKA EXPRESS NEUTRO**

Sciogliere l'Alaska Ex. Neutro all'interno dei Confrutti Natur (riscaldati a circa 40°C), versare uno strato nella frolla e abbattere.

Mousse:

1000 g panna semimontata

150 g **ALASKA EXPRESS NEUTRO**

200 g acqua

70 g **PASTA FRUTTI DI BOSCO**

Sciogliere l'Alaska Ex. Neutro nell'acqua. Aggiungere la pasta ai frutti rossi e la panna semimontata. Dressare con sac à poche sulla gelée di frutta e abbattere.

Decorazione:

A piacere.