

Tartaleta Nooki After Eight



Dificultad



Productos

- SACHER BLANCA
- NOOKI AMARGO
- AZÚCAR NEVADA



Utensilios

- Batidor de mano
- Espátula
- Manga

PASTA BRISA

Medidas	Ingredientes	Elaboración
1000 g. 863 g. 335 g. 100 g. 2000 g. c/s c/s	Azúcar Nevada Mantequilla Huevo entero Leche Harina W200 Vainilla Sal	Batidora con la pala. Pomar la mantequilla con el azúcar. Ir añadiendo el huevo poco a poco hasta incorporarlo a la masa. Añadir una pizca de sal y la vainilla. Incorporar la harina. Todos los ingredientes a temperatura ambiente.

RELLENO AFTER EIGHT

Medidas	Ingredientes	Elaboración
260 g. c/s 15 ml. 30 ml.	Azúcar Nevada Pizca de sal Maltitol o Azúcar Invertido Leche o Agua Aroma menta RAVETLLAT 89400	Mezclar.

MONTAJE Y ACABADO

Llenar la mitad de la tartaleta con Relleno After-Eight y enfriar para que coja cuerpo. Acabar de llenar con **Nooki Amargo**. Decorar al gusto.

Nooki Amargo

Relleno After-Eight

