

## Фісташкові Тарталетки

Кількість: 32 шт по 9,5 см діаметром

### Інгредієнти:

#### Основа для тарталеток

\_\_\_\_\_ 0,090 кг **АСТРІ Мюрб**  
\_\_\_\_\_ 0,360 кг Цукор  
\_\_\_\_\_ 0,580 кг Борошно  
\_\_\_\_\_ 0,360 кг Масло  
\_\_\_\_\_ 0,120 кг Яйця

Змішати всі інгредієнти в міксері на низькій швидкості. Викласти у форму приготовлене тісто.

#### Фісташкова начинка

\_\_\_\_\_ 1,200 кг **Кранфіл**  
**Фісташковий**

При необхідності нагрійти Кранфіл Фісташковий в мікрохвильовій печі

#### Шоколадний торт

\_\_\_\_\_ 1,000 кг **Шоколадний Торт**  
\_\_\_\_\_ 0,400 кг Яйця  
\_\_\_\_\_ 0,400 кг Рослинна олія

Змішати всі інгредієнти 2-3 хв на низькій швидкості

#### Декорування

Прикраса виконана за допомогою **Бінекс**

### Технологія приготування:

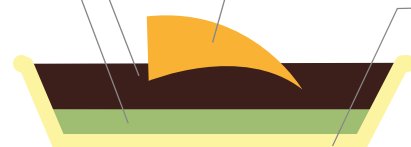
1. Відсадити рівним шаром **Фісташкову начинку** на дно тарталетки.
2. Відсадити приготовлений шоколадний торт.
3. Випікати 15 хв при температурі 180 ° С.
4. Після випікання залишити на охолодження.
5. **Порада:** Прикрасити декором, виконаним за допомогою **Бінекса** або свіжими сезонними фруктами та фісташками.

Шоколадний Торт

Прикраса Бінекс

Фісташкова начинка

Тарталетка



### Спробуйте також смачні варіації даного рецепту

- » Зробити тонкий шар між Kranfil's Pistacchio та Шоколадним тортом
- » Для цього можна використати **(Конфітур Вишня** або будь-який смак із асортименту **Фруктових пюре**.
- » **Фруктове пюре** можна змішати з **Астрі Фіксом**, щоб отримати ідеальну текстуру.



ТОВ „СОЛЕС“  
вул. Автопаркова, 7  
м. Київ - 02121, Україна  
тел/факс: +380 (44) 5631111,  
5631199, 4920432, 4920433,  
4920434  
info@soles.ua  
www.soles.ua