



CRUMBLE DE CAMELO

MARITOZZO

👤 Advanced level



RICETTA CREATA DA:

Marco De Grada
Pastry chef

MARITOZZO

DOLCE FORNO

CACAO EN POLVO

agua

leche con 3,5 % de materia grasa

huevos

mantequilla sin sal con 82 % de materia
grasa

levadura

sal

2000g

25g

250g

300g

300g

300g

80g

25g

Mezcla todos los ingredientes, excepto la mantequilla, la cual añadirás varias veces al final de la mezcla.

La masa deberá quedar suave y lisa.

Déjala reposar (bien cubierta) para que leude a 30 °C durante 1 hora.

Divide la masa en piezas de unos 60 gramos, haz bolitas y lleva a fermentar a 30 °C con humedad relativa del 70-80 % durante 2 horas.

Luego, lleva al horno a 180-190 °C durante 13-15 minutos.

GLASEADO CRUMBLE DE CAMELO

CHOCOSMART CARAMEL CRUMBLE

Calienta a 32-35°C.

COMPOSICIÓN FINAL

Corta los maritozzi por la mitad y rellénalos con caramelo y luego, con la crema batida.

Lleva a la nevera o al enfriador rápido en un programa positivo durante 10-15 minutos hasta que obtener una crema estabilizada.

Cubre la mitad del maritozzo con glaseado de caramelo y espera hasta que se cristalice por completo.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.