



# CRUMBLE DE CAMELO

## MARITOZZO

👤 Advanced level



### RICETTA CREATA DA:

Marco De Grada  
Pasticciere, Cioccolatiere e  
Panificatore

## 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.