



FRITTELLE DI CARNEVALE RICOTTA PERE E CARAMELLO

chef Livello intermedio

IMPASTO

INGREDIENTI

BONNY

uova intere
acqua

PREPARAZIONE

1000g Mescolare in planetaria tutti gli ingredienti con frusta a fili grossi a media velocità per 4-5 minuti o comunque fino ad ottenere un impasto privo di grumi. Facendo uso dell'apposito sacchetto con bocchetta liscia n. 9, dosare piccole quantità di pasta direttamente nell'olio a 180-190°C e friggere per 5-6 minuti.

FARCITURA

INGREDIENTI

ricotta fresca
zucchero semolato
Cubetti di pera Cesarin - FRUTTA IN SCIROPPO
PERA SENZA POTASSIO SORBATO
Brandy
TOFFEE D'OR CARAMEL

PREPARAZIONE

500g mischiare tutti gli ingredienti insieme tranne il toffee d'ore caramel
50g farcire con l'impasto di ricotta, e successivamente con il toffee d'ore caramel
100g
10g
qb

DECORAZIONE

INGREDIENTI

HAPPYKAO

NOBEL LATTE - NOBEL CARAMEL

PREPARAZIONE

qb spolverare con happy cao e decorare con nobel caramel



RICETTA CREATA DA:

DAVIDE LISTA

PASTICCIORE