



FRITTELLE DI CARNEVALE RICOTTA PERE E CARMELLO

👤 Livello intermedio



RICETTA CREATA DA:

Davide Lista
 Pasticciere

IMPASTO

BONNY

uova intere
acqua

1000g
1000g
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

ricotta fresca
zucchero semolato
Cubetti di pera Cesarin - FRUTTA IN
SCIROPPO PERA SENZA POTASSIO
SORBATO

Brandy

TOFFEE D'OR CARMEL

500g
50g

100g
10g
qb

mischiare tutti gli ingredienti insieme tranne il toffee d'ore caramel
farcire con l'impasto di ricotta, e successivamente con il toffee d'ore caramel

DECORAZIONE

HAPPYKAO

NOBEL LATTE - NOBEL CARMEL

qb spolverare con happy cao e decorare con nobel caramel

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.