

FRITTELLE DI CARNEVALE RICOTTA PERE E CARAMELLO

☐ Livello intermedio

IMPASTO

INGREDIENTI

BONNY

uova intere acqua

PREPARAZIONE

1000g Mescolare in planetaria tutti gli ingredienti con frusta a fili grossi a media 1000g velocità per 4-5 minuti o comunque fino ad ottenere un impasto privo di 1000g 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

DECORAZIONE

INGREDIENTI HAPPYKAO NOBEL LATTE - NOBEL CARAMEL



RICETTA CREATA DA:

DAVIDE LISTA

PASTICCIERE

PREPARAZIONE

spolverare con happy cao e decorare con nobel caramel