

# FRITTELLE DI CARNEVALE RICOTTA PERE E CARAMELLO

Livello intermedio




RICETTA CREATA DA:

**Davide Lista**

Pasticciere


## IMPASTO

| | | |
|---|---|---|
| BONNY | 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. |
| uova intere | 1000g | |
| acqua | 1000g | |

## FARCITURA

| | | |
|---|---|---|
| ricotta fresca | 500g | mischiare tutti gli ingredienti insieme tranne il toffee d'ore caramel<br>farcire con l'impasto di ricotta, e successivamente con il toffee d'ore caramel |
| zucchero semolato | 50g | |
| Cubetti di pera Cesarin - FRUTTA IN SCIROPPO PERA SENZA POTASSIO SORBATO | 100g | |
| Brandy | 10g | |
| TOFFEE D'OR CARAMEL | qb | |

## DECORAZIONE

| | | |
|---|---|---|
| HAPPYKAO | qb | spolverare con happy cao e decorare con nobel caramel |
| NOBEL LATTE - NOBEL CARAMEL | | |


irca GROUP

Extraordinary made simple.