



FRITTELLE DI CARNEVALE RICOTTA PERE E CARMELLO

👤 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 SCIROPPPO

PERA SENZA POTASSIO SORBATO

Brandy

TOFFEE D'OR CARMEL

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 CARMEL

PREPARAZIONE

qb spolverare con happy cao e decorare con nobel caramel



RICETTA CREATA DA:

DAVIDE LISTA

PASTICCIERE