



FRITTELLE DI CARNEVALE PISTACCHIO E FRUTTA

👤 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

panna - a bollore
acqua

LILLY NEUTRO

CHOCOCREAM PISTACCHIO

panna - fredda

Tritato di pistacchio sgusciato pralinato

FRUTTIDOR FRUTTI DI BOSCO

Frutta in crema Cesarin - Mandarino

150g
40g
40g
250g
200g
100g
qb
qb

Portare la panna a bollore.
Aggiungere acqua, LILLY NEUTRO e mixare.
Aggiungere il CHOCOCREAM PISTACCHIO sempre mixando.
Aggiungere infine la panna fredda fino ad emulsionare il tutto.
Coprire con pellicola a contatto e lasciare riposare una notte in frigorifero.

aggiungere il tritato di pistacchio pralinato alla namelaka e inserirla nella frittella
farcire inoltre anche o con fruttidor frutti di bosco o con frutta in crema mandarino

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

DECORAZIONE

BIANCANEVE

qb spolverare con biancaneve



Extraordinary
made simple.